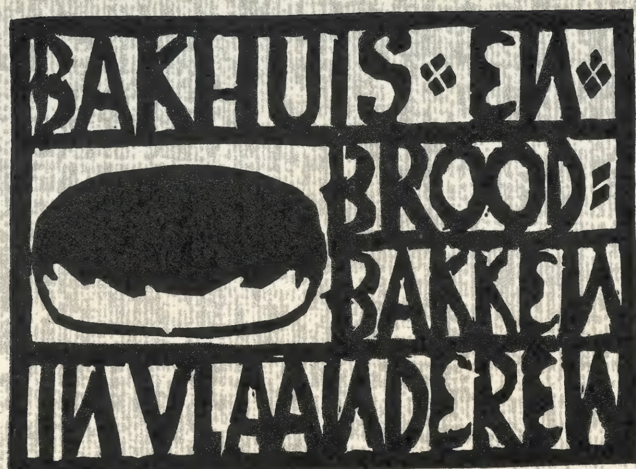
Dr. Jozef Weyns



Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen


BAKHUIS EN
BROOD-
BAKKEN
IN VLAANDEREN

Ter gelegenheid van zijn vijftigste verjaardag ging voor de konservator van het reeds in buitenlandse vakkringen geprezen openluchtmuseum te Bokrijk een niet alledaagse verzuchting in vervulling : na tien jaren onderbreking kon hij zijn eigen, in Vlaanderen als een heemkundige merkwaardigheid bekende heemstede, gelegen op de grens van Beerzel en zijn geboortedorp Heist-op-den-Berg, weerom met een zeer eigenaardig bouwsel verrijken. Het was bovendien een verjaardagsgeschenk, alleszins een ongewoon, vanwege zijn vrienden uit het Verbond voor Heemkunde: een bakhuis. Op zijn beurt schenkt dr. Weyns aan Vlaanderen dit heem- en volkskundig verhaal van bakhuis en broodbakken. Een voorbeeld van een heemkundige studie, zoals we van de voorzitter van het (Vlaamse) Verbond voor Heemkunde mogen verwachten, grondig, persoonlijk, leesbaar, wetenschappelijk. Een aanwinst van blijvende betekenis voor onze volkskunde.



Het titelbeeld van de stofwikkel werd uit Bruegels spreekwoordenschilderij genomen. De drukplaten ervan, evenals van de andere verluchting in dit boek, bezorgde Photogravure De Schutter, Venusstraat 21, Antwerpen.

BAKHUIS EN BROODBAKKEN IN VLAANDEREN

Dr. JOZEF WEYNS

« BAKHUIS EN BROODBAKKEN IN VLAANDEREN »

ERRATA

blz. 14	Sint-Martes-Latem	lees:	Sint-Martens-Latem
23	sto	»	stro
	wilgen twijgen	»	wilgentwijgen
25	het heten	»	het helen
26	testfig.	»	tekstfig.
34	Slijpen	»	Slijpe (ook in de klapper - blz. 108 te verbeteren)
39	Lumburgs Haspengouw	»	Limburgs Haspengouw
	mutsard		mutsaard
40	Ramsdorp	»	Ramsdonk
41	houtskol	»	houtskool
54	in den naam der Vaders	»	in den naam des Vaders
67	denneappels	»	dennenappels
108	In de klapper dient Sint-Maria-Latem bijgevoegd voor blzn 31 en 33, verkeerdelijk bij Sint-Martens-Latem vermeld.		

Tekeningen en lino van de schrijver. Foto's van de schrijver en van J. van Rompay.



Uit het Spreekwoordenschilderij van Pieter Bruegel de Oude:

1. Zij trekken om 't langste. 2. Hij gaapt tegen de oven. 3. Hij laat de wereld op zijn duim draaien. 4. Een stok in het wiel steken. 5. Die zijn pap gestort heeft, kan niet alles weder oprapen. 6. Hij weet nauwelijks van 't ene brood aan 't andere te geraken. 7. Hij zoekt het bijltje.

Dr. JOZEF WEYNS

BAKHUIS EN BROODBAKKEN IN VLAANDEREN

VERBOND VOOR HEEMKUNDE
Sint-Martens-Latem
1963

Voor de moeder van mijn zeven kinderen
en alle bakkende vrouwen van Vlaanderen.

VOORWOORD

Gelukkig de man die vele vrienden heeft. Niet alleen voor zijn persoonlijk geluk zijn zij naar mijn ervaring onmisbaar maar ook de wetenschap wordt er door gediend. Dit boekje is tot stand gekomen dank zij de vriendelijke hulp van ruim een paar honderd personen. Het is mij dus onmogelijk ze allemaal te noemen[1]*. Zij wezen er echter van overtuigd, dat ik hun een zeer dankbaar hart toedraag. Hun helpende hand is mij onmisbaar geweest en onze samenwerking vruchtbaar, meen ik, want in dit boekje kon dan weerom eens een feit van ons geliefde Vlaamse volksleven worden vastgelegd. 'Af' is zulke studie nooit. Ik vond en ik kreeg nog tijdens de laatste werkweken de boeiendste inlichtingen. Van lieverlede moet ge er ééns een punt achter zetten. De verschijningsdatum, 3 oogstmaand 1963, bepaalde het ogenblik dat ik moést de eindstreep trekken. 't Was maar best zo.*

Bakhuis en broodbakken : ik heb ze thuis te dikwijls ondergaan, om niet steeds geboeid te zijn geweest door die sfeervolle heemkundige dingen. In 1956 schreef ik mijn eerste opstel over het bakhuis, in het weekblad De Boer[2] *en herschreef het voor het tweemaandelijks blad van het Verbond voor Heemkunde* Ons Heem[3]. *In 1957 schonk het Verbond der Limburgse Bakkersbazen het bakhuis van de hoeve Blommerschot, Oostmalle, aan het openluchtmuseum te Bokrijk. Te dier gelegenheid stuurde ik een vragenlijst betreffende bakhuis en broodbakken aan de Limburgse korrespondenten van het openluchtmuseum ; het heemkundige studiegenootschap* Brabants Heem *verspreidde de lijst in 1959 in Noord-Brabant*[4]*. In 1963 werd het onderwerp wederom zeer aktueel. De jaarlijkse landdag van het Verbond voor Heemkunde zou dan in mijn geboortestreek doorgaan en inzetten met een heemfeest te mijnen huize. In dat plan was een bakhuis voorzien. De vrienden uit voornoemd Verbond schonken mij dat bakhuis voor mijn vijftigste verjaardag. Een jarenlang gekoesterde droom : het verrijken van mijn heemstede 'Ter Speelbergen', op de grens van Beerzel en Heist-op-den-Berg, met een bakhuis, ging nu in vervulling. En dit is de gelegenheidsuitgave bij die heuglijke gebeurtenis. Daar mijn vrienden van het Verbondsbestuur bovendien de uitgave van dit schrift bezorgden, mag ik hier, met zeer genegen*

en zeer dankbaar hart, hun namen wel (alfabetisch) vernoemen: drs. Raf van den Abeele uit Sint-Martens-Latem, Luc Ebrard uit Wemmel, aalmoezenier Antoon Lowyck uit Sint-Andries en drs. Dan Verstraete uit Assebroek.

En ik herhaal het: hij is gelukkig, de man die zo vele en zulke goede vrienden heeft:

Jozef Weyns.

1. BROOD

Brood!

Blond of bruin, gerezen en, al rijzend, verrast, verstard: gebakken. Veilig gewelfd, heerlijk geurend.

Dagelijks hebben wij u nodig. Wij bidden voor 'ons dagelijks brood', niet voor vlees, niet voor zout. Alleen u hebben we elke dag van doen. De bijbel vermeldt u 369 maal. Iets onmisbaars geldt voor ons als 'broodnodig'. Wat wij doen, doen we 'om den brode'.

Niets van wat wij eten of drinken is, van zijn verste begin (het zaaien!) tot zijn verteren, met zoveel zorgen, volksgebruiken en volksgeloof [5] omringd als gij.

Niets is zo goed als gij, want wat goed is noemen wij 'zo goed als brood'. Uw levensnoodzakelijkheid maakt u, helaas, ook tot inzet en speelbal van vele en geweldige dingen uit het wereldgebeuren, zodat er werd geschreven: „Er is geen stukje brood in de wereld, of godsdienst, politiek en techniek hebben er aan meegebakken" [6].

In onze vroege geschiedenis kreegt gij soms de vorm van de offerdieren in wier plaats gij, in de funktie van offerkoeken, moest treden [7], en ook heden dient gij nog als Heilige Teerspijze voor de gelovigen van katolieken huize.

Voor onze moeders vooral zijt gij iets kostbaars, de goede gave Gods. Daarom drukken zij met de vinger een kruisje in uw deeg; daarom maken zij met het mes een kruis op uw onderzijde vóór ze u aansnijden; daarom leren zij haar kinderen nooit een kruimel te laten verloren gaan [8]; en het eerste en laatste waarvoor zij willen vechten en sterven is 'de bete broods' voor haar kroost.

Gij zijt een geschenk uit Egypte, wordt gezegd [9]. Wij danken u alleszins aan de zorg, de vlijt, de kunde van de vrouw.

Menigvuldig is uw verschijningsvorm. In het Broodmuseum te Detmold, Duitsland, zijt gij op 3500 gebakken wijzen te zien [10] en uw oudste vertegenwoordiger aldaar is 3700 jaren oud. Wie had vermoed dat gij zo onvergankelijk waart? Als dagelijkse spijs kennen wij, in Vlaanderen, u onder twee vertrouwde gedaanten: bruin roggebrood, wit tarwebrood [11]. In zandige streken, in de Kempen, zijt gij als roggebrood het gewone dagelijkse brood (geweest), dus kortweg *het* brood, zodat gij in uw zijnswijze van wit tarwebrood, eigen aan de vruchtbare kleistreken, wel eens een biezon-

dere naam kreegt, niet meer 'brood' werd genoemd, doch *mik* (Limburg) [12].

In Zweden werdt gij door de boeren slechts twee- à viermaal 's jaars gebakken en waart gij dus een dun, hard, beschuitaardig voortbrengsel (*Knäckebröd*) ; in de Lüneburger Heide ééns in de maand [13] ; in ons goede Vlaanderen meestal wekelijks. Wij, Vlamingen, mogen dus, naast alle andere namen, ook nog een volk van bakkers (baksters!) worden genoemd.

Oostenrijk kent streken, nl. Salzkammergut, waar bakhuizen grote uitzonderingen zijn, want de graanvoortbrengst was er te karig [14]. Vlaanderen bezit nog een grote voorraad van deze gemoedelijke, lieve gebouwtjes, die wij meestal *bakhuis* noemen. Wij zullen er in het verdere verloop van dit verhaal dikwijls vertoeven, zeker niet tot mijn ongenoegen, en ik hoop, ook niet tot dat van mijn goedwillige lezer.

2. KULTUURGESCHIEDENIS

Wanneer is er in de geschiedenis van echt *brood* sprake? Daar moet een lange tijd aan voorafgegaan zijn dat zaden en meel wel gegeten werden doch het brood nog niet was 'uitgevonden'. Op de eerste trap van zijn aanwending wordt het meel in water (of melk) tot een brij toebereid en gegeten. Met onze boekweitpap was dat nog zo. Op de volgende trap is de brij op een hete steen tot vlaaivormige koek verhard. Nadien pas is de grote stap gezet : een overgeschoten deegrest, verzuurd, heeft het nieuwe deeg aan het gisten gebracht en wat nu gebakken werd, verdiende pas de naam *brood*. Het tijdstip waarop dit is geschied, zou voor ons West-Europa ongeveer 800 jaar v.Chr. gelegen zijn [15].

Verre van overal op de wereld wordt er brood gebakken. Bijna geen zgn. primitieve volkeren hebben het zo ver gebracht. Slechts een vijfde van het mensdom eet brood van rogge of van tarwe. Het brood is een edel geschenk van de kultuur. Waar geen graan wordt geteeld, bij de Eskimo bijv., is er al zeker van brood geen sprake, maar ook verre van alle zaadtelers, de Bantu van Afrika bijv., kunnen brood bakken. Zij bleven brijeters.

Het bakken kan, technisch gezien, op twee wijzen geschieden. Ofwel worden stenen of potten in of over een vuur heet geemaakt en nadien tot bakken aangewend. Ofwel wordt er vuur gemaakt in een holvormig bouwsel dat wij bakoven noemen.

De eerste bakwijze, op de hete stookplaats of op stenen bakplaten, is in Zuid- en Midden-Europa in voorhistorische tijd gekend geweest. Bakborden van aardewerk uit de Jongsteentijd zijn in N.-W.-Zwitserland gevonden. Denkelijk gaan de vladenstenen, in de jongste tijd nog aangewend in Zwitserland (Bavona-dal) [16], Siebenbürgen, Walachei, Westkarpaten, Griekenland, op dit vroeg-historisch gebruik terug. In Midden-Engeland werden tot in de nieuwe tijd de Shrove-Tuesday's-pannekoeken (vastenavondkoeken) op zulke platen gebakken en ook in Skandinavië waren ze tot in de 16e. eeuw in gebruik [17]. Sommige Indianenstammen, de Cherokee bijv., verstonden het op dezelfde wijze maïskoeken te bakken [18].

De overgang tussen onze twee vernoemde bakwijzen vormen de zgn. 'aardovens' bij de eilandbewoners van de Polynesische Eilanden en de Indianen van de N.-W.-kust. Bodem en zijkanten van een gegraven kuil worden met stenen bedekt, daarop een vuur gemaakt, de te bakken spijs, in groene banaanbladeren (voor Polynesië) gewikkeld, en op de hete stenen gelegd. Daar bovenop komen weerom hete stenen te liggen en dan wordt alles met aarde verder afgestopt. In deze 'Polynesische braadoven' wordt echter geen brood gebakken, wel vruchten, vis en vlees — buitengewoon zacht — gebraden [19].

De oudste sporen van echte, vaste bakovens in Europa zijn nagelaten door de Bandkeramiekers, de eerste landbouwers, die omstreeks 4000 v.Chr. het Jongsteentijdperk inzetten [20], en bijv. in het huidige Rosmeer (Limburg) een belangrijke nederzetting hadden.

Van de oven als blijvend gebouw, eindelijk, heeft de Romeinse oudheid goede voorbeelden nagelaten [21], vooral in Pompeï. We mogen wel aannemen dat de flinke Romeinse techniek ook op dit gebied vruchtbaar bij ons heeft ingewerkt (zie beneden ook bij *ovenpaal* en *moelie*). Onze bakovens behoren, kultuurhistorisch, tot de volledig ontwikkelde vorm.

3. NAAM

Alleen de naam van het gebouwtje dat een bakoven en een bijbehorend huisje omvat, is voor verschillen vatbaar. De afzonderlijke oven daarentegen, waarover we het nog zullen hebben, wordt gewoon maar *oven* of *bakoven* genoemd ; het woord *oven* heeft een duistere etymologie [22].

Hoe heet nu ons klein kapelletjesachtig bouwwerkje? Het blijkt

soms eenvoudig *oven(e)* te zijn (Goeferdinge, Haaltert, St.-Maria-Horebeke) of *bakoven* (Heldergem, Ieper). K i l i a e n kent *backhuys, oven-buer* en *back-buer.* Onze inlichtingen zijn nogal volledig voor Antwerpen en Limburg [23]. Hier is de gewone naam *bakhuis,* naam die ook in het Brabants wel eens wordt gehoord, eveneens in Oost-Vlaanderen. In 't Antwerps klinkt dat gewoonlijk *bakhoas,* in 't Limburgs *bakkes* (Berbroek, As, Tongeren), *bakhoews* (Hamont), *bakhaus* (Kuringen, Riksingen), *bakhaes* (Nieuwerkerken Lb.), *bakhoos* (Heusden Lb.).

De tweede naam is *ovenbuur,* gebruikt tussen Antwerpen, Turnhout, Lier. Hij komt in zekere mate ook voor in Oost-Vlaanderen (Bevere-Oud., Deinze, Elsegem, Ursel, Zegelsem) [24]. S t r e u v e l s, wel de beroemdste 'bakker' der Nedere (en andere) Landen, vernoemt in zijn *Land en Leven in Vlaanderen,* blz. 128, ook *het ovenbuur ;* die naam is in West-Vlaanderen dus ook bekend (Harelbeke, Hulste). Wat betekent *ovenbuur? Buur* = huis, woonst, vgl. ge-buur = woongenoot.

De naam *ovenbuur* wordt blijkbaar verdrongen door *bakhuis ;* allicht omdat dit laatste woord doorzichtiger is. Te Vorselaar bijv. werd in de 16e.-18e. eeuw *ovenbuur* geschreven, nu ook *bakhuis* gezegd, en zelfs ook *bakbuur* (ook te Turnhout). *Backboir* komt echter ook in de 17e. eeuw al voor [25]. In Oost-Vlaanderen wordt *ovenbuur* wel eens vervormd tot *ovemuur* (Sint-Martens-Latem, Heusden, Landegem).

Uit oude boedelstaten heb ik opgetekend *ovenbuur* (1729 Evergem), *hovenbuere* (1686 St.-Gensius-Rode), *hovenbuer* (1507 Haaltert).

Een derde naam is *bakkeet* (Waasland) of kortweg *keet* (Kalmthout) [26].

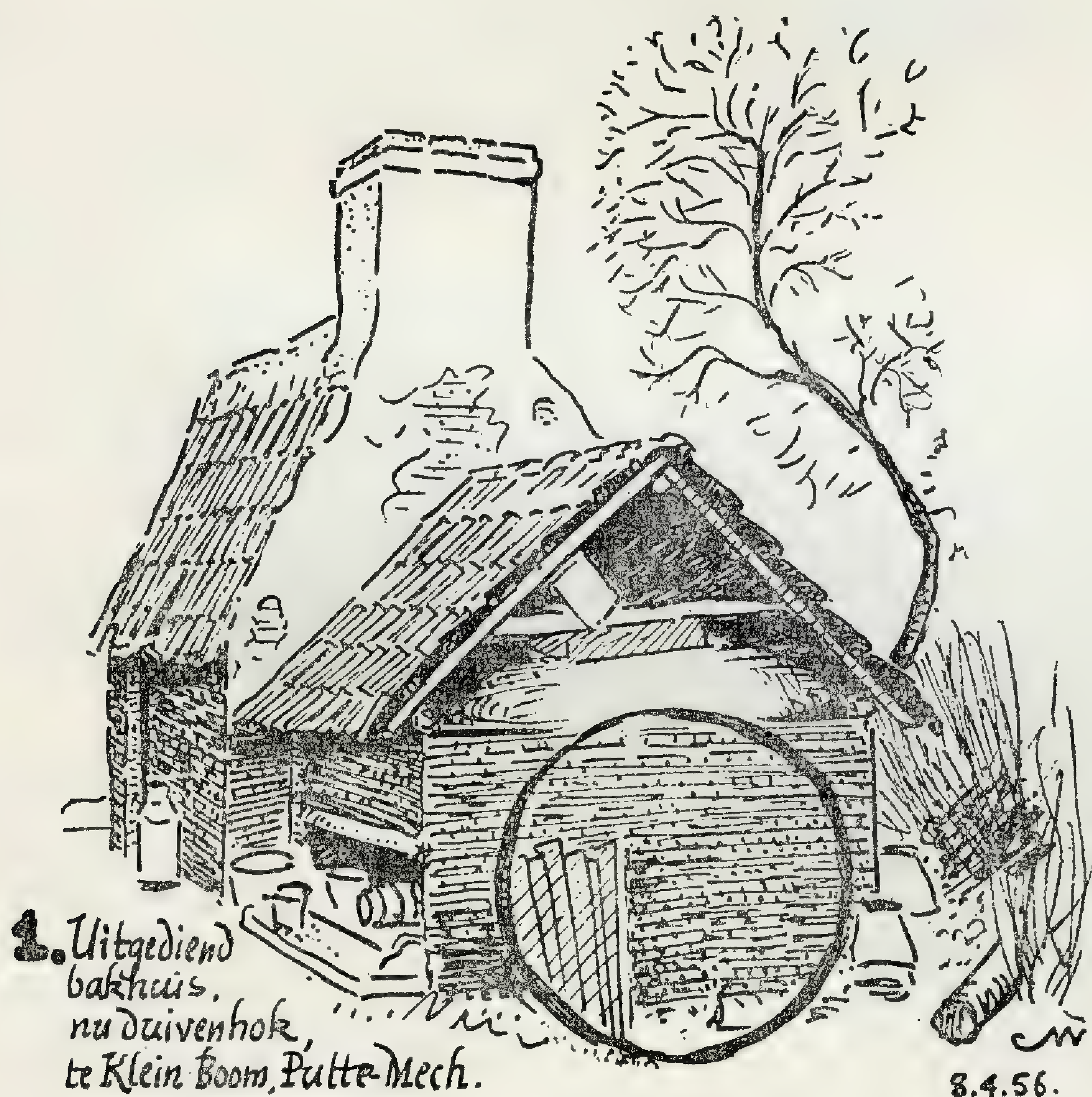
Verder : voor West-Vlaanderen blijkt *bakkeuken* kenschetsend te zijn (Koksijde, Sint-Pieterskapelle, Stavele). Voor W.-Brabant gebruikt H. D e V i s de naam *ovenkot* in zijn uitstekende studie over het broodbakken in dat gewest [27]. Die naam komt nog elders voor (Adegem, Asse, Balegem, Melle, Overboelare, Sinaai-Waas, Stuivekenskerke). *Bakkot* wordt soms in Z.-Oost-Vlaanderen [28] gezegd en elders (Lokeren, Mere-bij-Aalst, Westrem).

Ten slotte een zeer eigenaardige naam : *pesterie* (1472 Opwijk) zou ook 'bakkerij, ovenbuur' betekenen [29].

4. PLAATS DER BAKHUIZEN

Wie uitziet naar een plaats voor zijn te bouwen bakoven moet allereerst overwegen : leg ik hem *binnenshuis* of *erbuiten.* Dat is ten opzichte van de ligging de eerste indeling.

Het oudste mij archivalisch bekende bakhuis is uit 1387 en lag in het gehucht Keldonk van de parochie Erp in Noord-Brabant [30]. Het heet wel degelijk *backhuys* en was dus een afzonderlijke, afgelegen bouwsel. Volgens artikel 51 van de Saksenspiegel, de oudste verzameling van gewoonterecht op Duitse bodem (1198-1235),



lag de oven buitenshuis [31]. Wij mogen aannemen dat in onze streken de oudste ovens buitenshuis hebben gelegen. Vergeten we toch niet, dat de *wandhaard,* d.i. de stookplaats tegen een muur met rookvang en schouwpijp, of, m.a.w., onze 'open schouw', een jong kultuurelement is, hetwelk zich in de boerenwoonst hoofdzakelijk

maar in de 16e. à 18e. eeuw heeft doorgezet [32]. Wegens het brandgevaar was het niet mogelijk vóór die tijd de oven binnenshuis te leggen (tenzij ondergronds?). Een grote oven vond moeilijker plaats in huis dan een kleine. Daarom werd wel eens opgemerkt : bij kleine boerderijen ligt de oven in huis, bij grote buitenshuis (Ophoven). Alleszins was de ligging binnenshuis gemakkelijker. Bij Pieter Verlinde uit Rumbeke lag in 1720 de *oven in de cueken* [33]. Gevallen komen voor dat de vrijstaande oven werd afgebroken en een nieuwe in de woning werd gebouwd. In 1937 gebeurde aldus voor de Uitschoolhoeve te Oevel (nu te Bokrijk) [34].

Ligt de oven binnen, dan mondt hij gewoonlijk uit links in de open haard van het huis [35]. Bij het boerderijtje dat wij als dichtste gebuur hadden van onze boerderij in het gehucht Spek te Hallaar (Heist-op-den-Berg), en bij het andere dat we nadien als dichtste gebuur hadden nabij ons huis in de Broekstraat van hetzelfde dorpje, leunde de oven onder een afdakje tegen het huis, in het eerste geval tegen een zijgevel, in het tweede geval tegen de voorgevel. Ook bij onze voornoemde boerderij, door mijn vader in 1913-14 vernieuwd (en bewoond tot 1932), lag de oven aangeleund tegen het achterhuis. De boerderij-brouwerij Indekeu te Meeuwen bezat in een nevengebouw twee ovens, een grote en een kleine. Als het brood te rap op was, konden in de kleine spoedig enige broden worden bijgebakken. Er is mij één voorbeeld bekend van een bakoven in de kelder [36].

Brabants Heem XII (1960), 31-39, heeft een statistiek betreffende de boerderijbouw in N.-Brabant afgedrukt waaruit blijkt dat, in 1941, bij 6609 boerderijen gebouwd vóór 1900 in 94 verschillende dorpen, er 937 waren met vrijstaand bakhuis en 3228 met oven in of tegen het woonhuis.

Als we de aangehaalde toestanden nu logisch rangschikken, komen we tot de volgende rangorde : 1° de bakoven vrij buitenshuis, 2° tegen het huis aanleunend, 3° binnenshuis liggend. Logisch kunnen we dus tussen de stadia *buitenshuis* en *binnenshuis* nog een tussenvorm onderscheiden ; die zal wel eerder van toevallige aard geweest zijn. In ons drievoudig schema is echter geen plaats voor de zonderlinge oven in het huis van 1520 uit Kaster, afgebeeld door Streuvels in zijn *Land en Leven in Vlaanderen* blz. 125 : die ligt nl. half buiten en half binnen ; hij heeft ook een asymmetrische vorm want de ovenmond is naast de aslijn van de bijna ronde oven aangebracht.

Sporadisch vernemen we wel eens, dat op zulk een binnengelegen oven werd geslapen [37], maar dat gebruik maakt zeker geen eigenlijk deel uit van onze volkskultuur, gelijk dat wel het geval is voor oostelijk Europa [38].

In de meeste gevallen was de bakinrichting in ons Vlaamse Land, nog in de 20e. eeuw, buitenshuis gebleven. We zeggen 'in de meeste gevallen'. Algemene regel is het dus niet. Het volkskundig verschijnsel 'bakoven' is te onzent niet zo klaar, zo afgelijnd te rangschikken als in sommige andere Europese landen. Op een volkskundige kaart van Europa met de bakovenvormen zouden wij Vlaanderen moeten rangschikken bij de gemengde groep die we zouden moeten noemen : 'overwegend en oorspronkelijk bakoven in vrijstaand gebouwtje'. De indeling in Opper-Oostenrijk bijv. is veel klaarder : daar zijn goed afgelijnde gebieden met 'freistehende Backöfen', andere met 'Backöfen im Haus', en een klein gebied zonder bakoven bij gebrek aan voldoende graanbouw [39].

Het brandgevaar bij een bakoven groot zijnde, vermits na elk heet stoken van de oven nog gloeiende kolen moeten uitgetrokken worden die veel gensters verwekken, moest het dorpsbestuur hier wel regelend optreden. In de dorpskeuren werden dan ook desaangaande bepalingen ingelast. Enkele voorbeelden. *De officier met twee schepenen ofte cuermeesters sal visiteren de ovens, asten en brouwovens* (Kasterlee) [40]. *Schouwen ende ovens* zal men *tweemael des jaers loffelyck doen vegen* (Turnhout) [41]. De bakoven *sal staen twee voeten van alle dacken* (Geel) en men zal geen brem stoken *in backovens oft in den heest* (Geel) [42]. *Item een yegelyck zal hebben enen goeden oven om in te backen ende dyen oven niet laten vergaen ende loffbaer houden alzoe verre als hy daer inne backen wille, ende eghenen torf noch houdt noch egheenderhande dinck daer op te leggen oft daer by te legghen daer enich hynder oft perikel af comen mochte* (Arendonk, XVe. eeuw).

Mijn oudste gegeven betreffende het wettelijk nazicht van ovens betreft Gent en gaat over de jaren 1325-1326. In de stadsrekening wordt dan een betaling opgetekend *omme de quade erde, hovene ende chemineyen ontwee te slane* [44]. We leren er uit, dat afgekeurde ovens eenvoudig werden *ontwee* geslagen, d.i. stuk geslagen..

Een ordonnantie d.d. 16 nov. 1768 van de abdis van Munsterbilzen bepaalt dat *geene back-ovens nogh backhuysen* (...) *het sy by den naght ofte dagh sullen mogen gebruyckt worden om vlas, kemp ofte kempinne op wat maniere het sij te droegen, ten sy dat soodaenige backovens, backhuysen* (...) *ten minsten sestigh voeten van allen gebouw* (...) *sullen afgelegen sijn ;* indien voornoemde waar er niet wordt in gedroogd volstaat een afstand van 30 voet [45]. Een visitatie als gevolg van die ordonnantie door drossaard C. Fock verricht, leverde een lijst van 62 bakhuizen. Zij waren 15 à 95 voet van de behuizing verwijderd ; voor 43 van de 62 gevallen was de afstand 30 à 70 voet [46]. Ook in de heerlijkheid Petersem (Lana-

ken) moesten de bakovens met pannen gedekt zijn en 60 voet van het huis verwijderd staan (1782) [47].

De overlevering heeft van die oude wettelijke beschikkingen wat bewaard. Er wordt bijv. gezegd : De oven moet ten minste 30 voet van huis staan (Lanaken), ten minste 20 voet (Arendonk), 30 voet als de oven alleen staat (zonder huisje erbij), anders 20 voet (Oostham), ten minste op 20 meter (Rosmeer).

Niet zelden zagen we in de Kempen het bakhuisje helemaal achteraan in de tuin staan. Pas voorgoed *(Foto 5, 11)* wordt zijn ligging aantrekkelijk bij de vierkanthoeven (Haspengouw) en de met watering omwalde hofsteden (West-Vlaanderen). Het bakhuis ligt hier vereenzaamd, als een uitgestotene, buiten het bouwvierkant (Boswinning te Berbroek, 1796-1801; Baanwinning te Diepenbeek, 1774 ; enz.). In West-Vlaanderen werd de bakoven dikwijls in huis gelegd, maar ook ' 't enden den hoveniershof', ja — en dat is dan het opmerkelijkste — ook buiten de ringgracht, zodat de gebruikers er over een houten voetbrugje naar toe moesten.

Wie goed toeziet, kan opmerken dat in bepaalde streken of gevallen, de oven aan de straatzijde van het erf is gelegen (Sint-Martes-Latem, Asse, Alken). Een verklaring daarvan kan zijn, dat het bakhuis ook door derden werd gebruikt, door minder bedeelde geburen ; dat het dus een gemeenschappelijk bakhuis was. Dan was het op die plaats, nabij de toegang van het erf, best bereikbaar *(Foto 3)*. Dat voor een gemeenschappelijk bakhuis de plaats inderdaad in overeenstemming kon worden gekozen, bewijst het zeer grote, verdwenen éne bakhuis van de drie boerderijen van gehucht 'De Hoefkens', te Varendonk bij Westerlo, vroeger bezit van één heer : de ovenbuur lag zodanig dat hij gemakkelijkst van de drie hoeven te bereiken was. Gemeenschappelijk was natuurlijk ook het bakhuis dat op de vlucht- en bosschansen in de Kempen noodzakelijk was [48]. Gebuurtebakovens bestonden te Mere-bij-Aalst op de Steenstraat, op de Vijverstraat, te Holland en op andere plaatsen van de gemeente. Ze waren dan op een 'verloren hoek' gebouwd. Een persoon had er toezicht over. Volgens dr. Henri De Vis [49] in 1931 schreef, waren er toen nog vele *geburenovens* in W.-Brabant. Die werden van het hele jaar niet koud en dienden voor 10 à 12 gezinnen. Voor Melle wordt er over een bericht, in 1910 gebouwd voor vijf gezinnen.

Van gemeentebakhuizen, voor een dorp of een bepaalde nederzetting, hebben wij in Vlaanderen geen kennis. In Duitsland bestonden die wel en zijn gedeeltelijk nog in gebruik. Dat gebied strekt zich uit van de oostelijke Eifel, het gebied van de Main en zo N.-O.-waarts tot Magdeburg. In de katolieke dorpen van Hessen roept de angelusklok 's middags de vrouwen naar het bakhuis

om het nummer te trekken dat hun beurtorde bepaalt voor het bakken 's anderdaags [50]. De dorpsbakoven was reeds in de late Bronstijd gekend (opgraving Kreis Westprignitz, Duitsland) [51].

De toegangsdeur van onze bakhuizen is zo aangebracht, dat zij van de woning uit het beste bereikbaar is.

5. BANALE BAKHUIZEN

Behalve banale molens, brouwerijen, duivenhokken, slachthuizen, marktplaatsen en wijnpersen, kende het Oude Regiem (vóór de Franse Omwenteling) ook banale bakovens. Op de ingezetenen van een heerlijk rechtsgebied lagen zekere verplichtingen met betrekking tot de opgesomde instellingen. Zoals zij op de banale molen moesten laten malen, moesten zij desgevallend in de banale bakoven bakken. Zulke oven was dus ook een gemeenschappelijke oven doch in verplichte zin.

Voor het Vlaamse land is er over zulke ovens weinig geweten. Het is nog niet uitgemaakt of ze overal hebben bestaan. Waar het gebruik geldend is geweest, bleef het in elk geval minder lang in zwang dan bijv. voor molens en paan- of brouwhuizen. De uitstekende kenner van de oude dorpskeuren of *wijsdommen* uit ons Limburg, dr. Jan Behets, geeft als zijn mening : „Als er toch banale bakovens geweest zijn, dan moeten ze in de tijd waarop de wijsdommen betrekking hebben, reeds verdwenen zijn. Van al de bovengenoemde banaliteiten treft men in het Loonse slechts banmolens, banbrouwerijen en banduivenhokken aan" [52]. Dus in 1387, jaar van de oudste gekende tekst, is er voor Limburg geen spoor meer van banale bakovens, zo die er hebben bestaan.

En hoe is de toestand elders?

Onze beste kenner van de oudste Nederlandstalige teksten, dr. Maurits Gysseling, St.-Amandsberg, deelde mij zijn aantekeningen en zienswijze als volgt mede [53] :

„In 1187 wordt een grafelijke oven vermeld te Lécluse, een te Bapaume en een in de kasselrij Brugge [54]. In 1293 worden te Calais behalve private bakkers ook *fermiers* (pachters) van de oven(s) van de graaf van Artois vermeld [55]. Wanneer de domaniale dokumentatie in Vlaanderen begint overvloedig te worden, d.i. in de 13e. eeuw, worden geen banale molens meer vermeld. Het oudste renteboek van de Sint-Baafsabdij te Gent, van ± 1210 tot ± 1240, dat nochtans nog talrijke heerlijke diensten of in cijns omgezette

heerlijke diensten vermeldt, levert geen spoor op van banale ovens.

Het lijkt vanzelfsprekend dat er ook in Vlaanderen banale ovens geweest zijn ; de dokumentatie daarover werd echter nog niet verzameld. Vermoed mag worden dat zij hier in de 12e.-13e. eeuw verdwenen zijn. Of zij, zoals zovele andere heerlijke rechten, in de 12e.113e. eeuw afgekocht en in cijns omgezet werden, is, bij gebrek aan dokumentatie, onbekend" [56].

Om iets meer over banale bakovens te vernemen, moeten we dus elders vergelijkingsmateriaal gaan zoeken. Daarvoor wenden we ons best tot Wallonië. Sommige streken van de Ardennen zouden geen banale bakovens hebben gekend [57]. Voor de gemeente Remicourt, in het N. van de provincie Luik, daarentegen is het bestaan van zulke oven tot in de 18e. eeuw bekend [58]. Het leerrijke geval is Henegouwen, zoals we leren uit het werk van Verriest, *Le régime seigneurial dans le Comté de Hainaut du XIe siècle à la Révolution,* 283-286. De verplichting, uitsluitend in de heerlijke oven te laten bakken, kan hier met zekerheid voor de 12e. eeuw worden aangetoond. In die tijd wordt trouwens ook voor de eerste maal (steeds voor Henegouwen!) melding gemaakt van het voorrecht een eigen thuisoven te mogen bouwen door sommige ingezetenen. De rechtsgewoonte ter zake de banale bakovens verplichtte eensdeels de ingezetenen aldaar te laten bakken en verbood anderdeels een andere oven te bouwen binnen de grenzen der betrokken heerlijkheid. Zoals een banale molen kon de dito bakoven worden vervreemd, in leen gegeven, of gemeen bezit zijn van verscheidene rechthebbers. Zulke oven was geplaatst in de nabijheid van de betrokken mensengemeenschap. Te Aubry stond hij op 'de plaats', tegenover het pelderijn of kaak. Soms waren er twee ovens binnen één heerlijkheid, elk dan in het midden van een omschrijving. Het gebruiken van de oven diende natuurlijk te worden betaald. Men bakte bijv. tegen 'een twintigste' dat is : één brood op de 20 kwam toe aan de heer ; elders was dat maar 1 op 25, 1 op 28, 1 op 30, 1 op 32, 1 op 37, 1 op 40 en zelfs 1 op 48.

Een door de heer aangestelde ovenbedienaar had het toezicht en kreeg 1/3 of 1/4 van de opbrengst. In de 16e. eeuw had de banale oven in Henegouwen opgehouden te bestaan.

Tot daar het leerrijke geval Henegouwen. In Frankrijk moet de banale bakoven ook zeer bekend geweest zijn. We verwijzen hiervoor naar de desbetreffende literatuur [59].

Van banale bakovens in het Vlaamse land is dus zeer weinig geweten. Mogen nieuwe archivalische vondsten daarin meer klaarheid brengen.

6. RONDOM HET BAKHUIS

Wij hebben ook de ruimte rondom het bakhuis nagevorst op zoek naar wat kenschetsends. Het resultaat is niet belangrijk. De houtmijt staat natuurlijk best niet te ver van de oven. Perensoorten om te drogen vinden er ook een geschikte plaats. Vlierstruik (*olenteer :* Kerkom bij St.-Truiden ; *eulenteulen :* Maaseik ; *hölenteer :* Nieuwerkerken Lb.; vgl. het Duitse *Holunder)* [60], kon wegens zijn bekende afweerkracht [61] en geneeskundige waarde [62] ook zeer goede diensten bewijzen *(Foto 10).* Zo wordt bijv. gezegd : de *fliereboom* is een afweerder van de *kaai hand* die brand veroorzaakte (Arendonk ; *kaai hand* = kwade hand). Iets dergelijks is van het gewone huislook te zeggen, Sempervivum tect.L. Dit *donderblad* (Kalmthout, Hamont), *donderblâren* (Lokeren, Bottelare, Wetteren), *dakloekplant* (Kuringen), *donderrozen* (Nieuwerkerken Lb.) en *donderbare* bij Gezelle, wordt inderdaad dikwijls op het dak van het bakhuis aangetroffen. Het beschermde immers ook tegen brand [63], ofschoon vooral door bliksem gesticht, en op een laag dak als van een bakhuis was het bij de hand voor zijn rol in de volksgeneeskunde [64] *(Foto 2).*

Als fruitbomen worden nog pruimelaars vermeld. Ook pruimen werden eertijds in onze ovens mee gedroogd. De andere bomen groeiden er min of meer toevallig : appelaar, notelaar, mispelaar, kornoeljeboom. In de streek van Grobbendonk en Herenthout vertoonden de stenen bakhuizen aan de voorkant veelal een afdakje. Over dat afdakje kronkelde een wijngaard en eronder stond een bank.

We spitsen onze oren als we lezen van *koekjeskruid om pannekoeken te bakken* (Olen) ; *kruid met geel sap dat bakkruid wordt genoemd* (Sint-Martens-Latem) ; *bakkruid : geurig kruid om oudtijds koeken en wafels te kruiden, in kussens, koffers, klederen te worden gestoken en om muizen op zolder en in vlas te weren* (Hoogstade). We vroegen aan de medewerker uit Hoogstade, Cyriel Sticker, zijn *bakkruid* op te sturen. Apoteker Raymond Enckels uit Herk-de-Stad identificeerde het als *witte munt* (Mentha rotundifolia L.). In West-Vlaanderen heet de sleutelbloem (Primula veris L.) ook *bakkruid* [65]. Dit voorkomen van dergelijke kruiden bij bakhuizen blijkt echter zo sporadisch te zijn, dat er zeker geen algemeen verspreid gebruik uit af te leiden is, zodat we deze verkenningstocht in de bakhuisomgeving zonder veel ontdekkingen moeten besluiten. Als we er later weerkeren, naar de afgedankte bakhuizen, zullen we er heel wat vinden, maar dan uit andere gebieden.

7. VORM

Het eerste vormkriterium is, het al of niet voorhanden zijn van een huisje bij de oven : er zijn dus enkelvoudige bakovens en samengestelde *bakhuizen.* Zulks bleek al uit de boven meegedeelde ordonnantie van Munsterbilzen (1768) waarin sprake is van *backovens* en *backhuysen (Tekstfig. 1-2).*

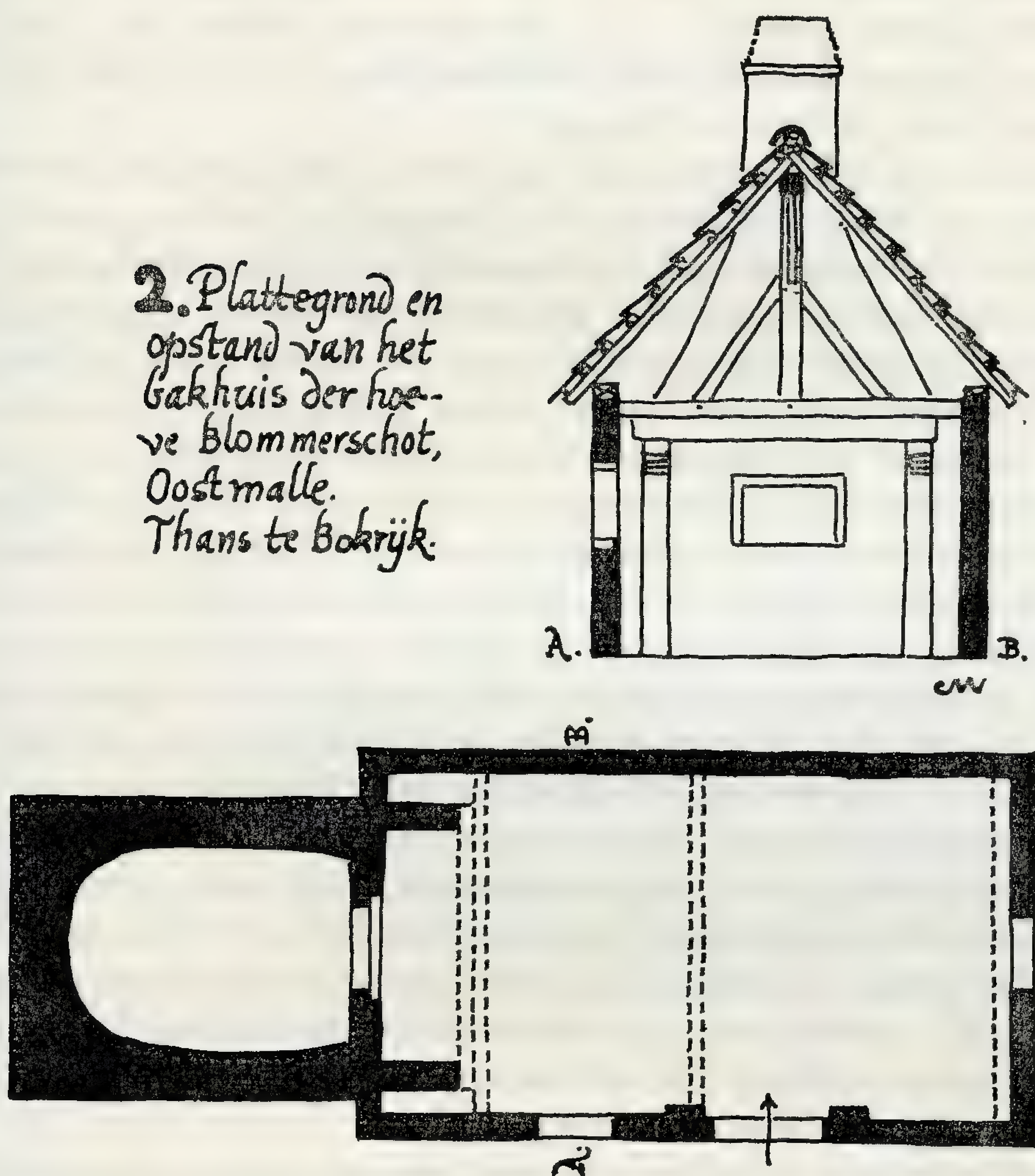
Zo verre we konden nagaan, is de enkelvoudige bakoven een eigenaardigheid voor Limburg *(Foto 1),* dan inzonderheid voor de Limburgse Kempen. Soms was het ovendak aan de zijde van de ovenmuil wat verlengd bij wijze van afdak (verdwenen voorbeeld te Beverst). Uit het Antwerpse ken ik van zulke alleenstaande bakovens, die zeker het dichtste bij de oervorm der bakovens zijn gebleven, geen voorbeelden, ten minste niet bij boerderijen. De spoorweghuisjes, in de nabijheid waarvan wij zoveel hebben gespeeld toen wij kind waren (Hallaar bij Heist-op-den-Berg), hadden wel zulke ovens en die maakten toentertijde op mij een zonderlinge indruk omdat we zoiets bij de boerenhuizen niet kenden (Zie ook noot [82]). Zeer treffende voorbeelden van alleenstaande bakovens zijn o.a. in Tirol, Oostenrijk, te vinden [66], ook in de Lüneburger Heide [67], in Nederland [68], in Zwitserland [69].

Aantrekkelijkst zijn de samengestelde bakhuisjes. Eerste vorm : de oven ligt *binnen* in het huisje. Eigenlijk is dat de primitiefste schikking : er is maar één dak nodig. Een paar voorbeelden : het al vermelde, in 1937 afgebroken bakhuis van de Uitschoolhoeve te Oevel, het bakhuis van het Hooghuis te Tessenderlo-Schoot en van de Zandhoef te O.-L.-V.-Waver. Ook voor de streek van Houtem-Veurne deelt een goed kenner van de streek, Bert Bijnens, mij mede dat de oven hier in het *ovenkot* lag, later aan de buitenkant. Uit een reeks bakhuis-foto's betreffende de streek van Mechelen, mij bezorgd door J. van Deyck, Mechelen, en J. van Rompay, O.-L.-V.-Waver, en uit een andere reeks betreffende Wondelgem, O.-Vl., mij bezorgd door P. de Groote, Gent, heeft het mij getroffen dat die schikking met oven binnen in het huisje méér voorkomt dan ik uit eigen ervaring kende *(Foto 4).*

Bij de overgrote meerderheid van ovenburen evenwel ligt de oven *buiten* tegen het huisje, en dan in schier alle gevallen tegen de achterste sluitgevel. Per hoge uitzondering tegen een langse gevel, zoals bij de Contzenwinning uit Klein-Hoeselt, nu te Bokrijk ; dat kwam omdat het beperkt hoekje grond voor het bakhuis die schikking noodzakelijk maakte *(Foto 6).*

Zonder twijfel is het 'klassieke' Vlaamse bakhuis datgene met

huisje en oven geschikt achter elkander, met twee daken in dezelfde richting verlopend : een hoog zadeldak voor het huisje, een laag voor de oven. Toch gebeurt het wel eens dat het dakje boven de oven geen zadeldak doch een lessenaarsdak is. Bij het bakhuis, als 'familiestuk' in voorlaatste hoofdstuk behandeld, was het zo *(Foto 13)* ; ook bij het zeer merkwaardige stenen bakhuis van Aldenhoven, Kuringen (Hasselt) *(Foto 10)*. In de streek van Harelbeke



2. Plattegrond en opstand van het bakhuis der hoeve Blommerschot, Oostmalle. Thans te Bokrijk.

is een bakhuisvorm bekend waarbij het dak van het huisje over de aanleunende oven verder loopt. Eén zulk geval is mij bekend uit de Kempen, nl. op het gehucht Bruggeneinde te Heist-op-den-Berg : het dak stak langs de kant van de oven over en vormde er een wolfseind of walm. Bovendien was het dak met stro belegd, het enige geval dat ik heb gezien. Natuurlijk wilde ik dat merkwaardige bouwseltje redden en vroeg aan de eigenaar mij te verwittigen zo hij het zou afbreken. Op een schone dag stelde ik vast dat het spoorloos was verdwenen.

De lezer vernam dus hoe zeldzaam een strooien bakhuisdak is. Die toestand is begrijpelijk. Voorzichtigheid gebood een pannenbedekking ; verbood zelfs stropoppen onder de pannen te steken, wat toch wel niet altijd in acht werd genomen. Wettelijke bepalingen beschikten in die zin. In bovenvermelde verordening van Munsterbilzen (1768) wordt gezegd dat *alle ovens sonder exceptie buyten de bouwen staende zullen moetten gedeckt sijn met pannen* [70]. Die bepaling was wel nodig : de als gevolg daarvan gedane schouwing maakte uit dat 40 op de 62 bezochte bakovens nog met stro waren gedekt [71]. In 1790 moesten Adam van Genck en Tilman Claesen in hetzelfde Munsterbilzen het strodak van hun bakhuis door pannen vervangen [72].

Niet in alle bakhuizen is een zoldering. Het alleszins fraaie bakhuis van de hoeve Blommerschot, Oostmalle, bezit er geen (nu te Bokrijk). Nochtans is zulke bakhuiszolder verduiveld gezellig voor allerlei rommel of voor een duivenhok. In een zeldzaam geval is de bouw biezonder hoog gemaakt om een ruime zolder te bekomen (bij Contzenwinning uit Klein-Hoeselt, nu te Bokrijk). De zolder heeft wel eens een buitenluik, doch verre van altijd.

De lichtopeningen zijn karig. Er zijn er een of twee. Wenselijk is, dat er een zou zijn tegenover de ovenmuil, om in de (donkere!) oven te kunnen kijken. Is dat lichtgat er niet, kan men zich soms redden door de deur open te zetten, als die zich dan op de goede plaats bevindt, maar dat is dan weer niet altijd het geval. Ik heb zo de indruk, dat in vele gevallen de lichtopeningen niet met glas zijn gedicht (voornoemde bakhuizen van Blommerschot en Contzenwinning) ; dan zijn alleen houten draailuiken aangebracht.

Het dakstoeltje van de aanleunende oven rust gewoonlijk op de gemetselde onderbouw van de oven *(Foto 2)*. Dat is toch niet altijd het geval : bij het bakhuis van de Pastorijhoef uit Eksel (nu te Bokrijk) steunt het vrije dakeinde op een eiken, klein, op de grond rustend gebint. Die schikking is fraaier, aantrekkelijker, in de zin van primitiever *(Tekstfig. 3)*.

De vloer van het bakhuis is vaak de oorspronkelijke, onbedekte grond, in andere gevallen een gestampte leembodem ; soms is hij gemaakt van plaveien of van baksteen.

In voormeld bakhuis uit Eksel is een varkenskot ingebouwd ; wegens hun onsmakelijke geur zouden wij die dikke viervoeters wel niet in een bakhuis hebben verwacht. In de streek van Malmedy zijn bakhuis en varkenshok dikwijls samengevoegd [73].

De deur wordt, zoals gezegd, op die plaats aangebracht dat het bakhuis het gemakkelijkst uit de richting van het woonhuis te betreden is.

Wat nu nog de grootte betreft, zijn de onderlinge verschillen

nogal aanzienlijk. We mogen zeggen dat 3,25 m x 4 m een fraaie maat is voor een middelmatig bakhuis. Enkele opgenomen afmetingen : 3,50 m x 4,25 m ; 3,57 m x 4,75 m ; 4,28 m x 4,69 m ; 2 m x 2,72 m ; 2,64 m x 3,55 m ; 1,95 m x 2,16 m ; 3 m x 3,20 m ; 3,40 m x 3,35 m ; 2,25 m x 2,45 m ; 5,60 m x 5,90 m.

Voor de beschrijving van de oven zelf en de schouw : zie beneden.

8. MATERIALEN

Bovenstaande beschrijving moeten we volledigen door de bouwstoffen te vermelden. Dak en vloer werden al besproken. Ik heb de indruk, dat in Limburg bijna alle overgeschoten bakhuizen in vakwerk zijn gemaakt, dus van hout en leem ; dat in de provincie Antwerpen er in de 19e. eeuw veel in steen zijn vernieuwd ; dat in Oost- en vooral West-Vlanderen onze bouwsels bijna uitsluitend van steen zijn gemaakt. In het Antwerpse is een stenen bakhuis niet gewitkalkt, in Oost- en West-Vlaanderen soms wel *(Foto 3).*

De primitiefste ovens worden gedragen door vier eiken palen waarop dwarshouten liggen. Die worden aangevuld met kleiner hout of stro ; daarop komt een laag leem, dan een laag zand als bedding voor de vloer (Munsterbilzen) [74] *(Foto 9).*

De onderbouw van de oven is echter doorgaans van steen. Ofwel is die bouw rondom dicht, met uitzondering van een opening onder de ovenmuil. Zo wordt een ovenkot of ovenkelder (*d'helle* te Zottegem, *ovenvout* te Elsegem) bekomen, die als bergplaats dient. Ofwel is alleen het achtermuurtje van de ovenvoet opgetrokken, het ene einde van de eiken balken die de ovenvloer dragen rusten erop, het andere steekt in de achterwand van het bakhuis, onder de ovenmuil. Ofwel, ten slotte, steunt de oven op een bakstenen, enkelvoudig of dubbel gewelf (bakhuis Blommerschot ; *Foto* 7). Boven het gewelf wordt eerst een opvulling met zand voorzien, daarop best een kleilaag, vervolgens weer zand voor de vloertegels (Munsterbilzen).

De ovenkap zelf is nu vaak van baksteen, oorspronkelijk zeker van leem. In de 19e. en zelfs in de 20e. eeuw zijn er nog lemen ovens gebouwd. De twee ovenvormen blijken ook uit het verslag van het wettelijk ovennazicht te Munsterbilzen 10 sept. 1790. Daar staat : *eenige backovens deels van leem en andere van bricken* [75].

Hoe dat ovenwelfsel gemaakt wordt zal dadelijk blijken, als we de oven van dichtbij bekijken.

In 1474 liet de St.-Baafsabdij van Gent een *ovenhuis* vernieuwen op het hof Monnikwerve bij Aardenburg. Daarvan is de rekening bewaard. Zij is zeer leerrijk en we laten ze daarom hier volgen [76]:

Nieuwe balcken, platen, ghespannen, eerst van 55 sparren 6 sch. 10 d. groten ; item van een meuleroede te zagene om balken en platen te maken ; item betaald Cornelis Ghiselin van 36 voet platen, 12 miten de voet : 18 d.; item van 26 bonden latten 3 sch. 3 d.; item van 1100 scoof teen en 15 bonden decroeden 22 d.; item van 1100 bont gleys verdekt op 't voorseide ovenhuus 15 sch. 4 d. — Item over 3000 lattenagelen 2 sch. 7 d.; 100 lukenagelen 3 d.; item Cornelis Ghiselin van 14 dagen te temmeren 9 sch. 4 d. Item betaalt Pr. Baert, stroodekker van 15 dagen deckene met zijnen knape 12 sch. 11 d.; item betaalt aan den zolder te vlechtene in 't voors. ovenhuis 16 d.; item betaald Paes de Monicx van de zolder te smeerne 8 d. Item van twee paar gehangen 4 d.; item van ijzeren roeden in de glaseveinster 4 d.; item van glazen te vermaken 2 sch. Item aan Ad. Ghiselin van de sparren van Sluis te brengene 8 d.

Er is hier sprake van *bonden decroeden* (= bussels dekroeden) en *bont gleys* (= schoven dekstro) die strodekker Baert moet verwerken. Dit ovenhuis was dus nog met stro gedekt. Er wordt ook betaald om de zolder *te vlechtene* (= vlechten) en *te smeerne* (= plakken). De zoldering was dus gevlochten van roeden en met klei dicht gemaakt. Zulke lemen zoldervloeren werden in de Limburgse Kempen omstreeks 1900 nog gemaakt. Merkwaardig voor 1474 is, dat er reeds van glas in de vensters van 't bakhuis sprake is. Menig boerenbakhuis heeft nooit glas gekend.

9. OVENBOUW

Een oven bouwen is een hele kunst [77]. Daar ligt een lange ondervinding aan ten grondslag. Op de balken van de onderbouw (zie boven) wordt best eerst een laag leem gelegd, daarop een laag zand om de vloer op te leggen. Hier komt de kat reeds op de koord. Er moet op de goede ligging van de ovenvloer worden gelet : die moet achteraan een centimeter of vier hoger liggen dan aan de muilzijde : een marbol, achteraan in de oven gelegd, moet er uit rollen (Hallaar). Een metselaar uit Baal nam een hoogteverschil van wel 11 cm.

Hoe nu de ovenholte bekomen?

De bouwwijze verschilt naargelang de gebruikte bouwstof leem

ofwel baksteen is. In W.-Brabant heet de ovenmassa *kuil,* soms *wieg ;* is die van baksteen dan is het een *steenoven ;* van leem is het een *koekoven*[78]. Bij de primitieve lemen ovens was de vloer ook van leem.

Ik beschrijf eerst de oeroude leembouwtechniek, reeds gebruikt in de ovens uit de Jongsteentijd[79], zoals die tot in jongere tijden in de Lüneburger Heide werd toegepast[80].

Kromme houten werden op de basis van het te maken welfsel gelegd. Daarin roeden gestoken. Die gebogen en aan de tegenovergestelde zijde bevestigd. Tussen die roeden kruisgewijze andere takken gevlochten. Aldus werd een gevlochten kap bekomen. Daarop werd een laag klei van 25 cm dikte aangebracht. Laten drogen. Met een zacht vuur het houten vlechtwerk uitstoken. De ovenkap binnenzijds met klei afdekken.

Is deze techniek bij ons bekend geweest? We beschikken over een in dit opzicht m.i. belangrijke inlichting die mij sterk aanzet op vorenstaande vraag positief te antwoorden. De lerares Mej. Yolande Suys uit Mere bij Aalst tekende die op uit de mond van haar twee-en-tachtigjarige oom. Hij beschreef de doenwijze van een indertijd gekend ovenmaker uit Vlekkem (streek van Aalst). Op een onderstel van gekloofde essen stammen legde die een laag klei. Wat nu volgt is belangrijk. *Vervolgens werden 'pechen'* (roeden; van 't Fr. *perche*) *gevlochten die dan langs de kanten omgebogen werden naar omhoog, om het gewelf van de oven te vormen.* Jammer dat deze ovenmaker niet meer leeft. Het fijne van zijn bouwwijze zullen we niet meer vernemen maar m.i. heeft hij wel degelijk roeden gebruikt als steun voor de ovenhemel.

Een tweede zeer belangrijke inlichting over het bouwen van een lemen ovengewelf tekende de ijverige R. De Backer, St.-Amandsberg, op uit de mond van de vijfenvijftigjarige zegsman te Balegem. In deze Oostvlaamse gemeente werd nog in 1938 op volgende wijze een lemen ovengewelf gemaakt. Op een houten schraag van ongeveer 2 m lang werd een laag stro gelegd, dan een laag leem, weer sto, weer leem. De ovenmaker begon dan de vierdubbele laag op te rollen tot hij een koek bekwam van ongeveer 20 cm dik. Achter die koek sneed hij de laag door, rolde de volgende koek, sneed weer af, enz. Had hij genoeg van deze leemblokken, stapelde hij die op tussen twee rijen van gekloofde essen roeden, die gespannen werden in de vorm van twee bogen die binnen- en buitenkant van het ovengewelf uitmaakten. De binnenste roeden werden met wilgen twijgen samengebonden daar waar zij bovenaan over elkander staken ; de buitenste roeden op hun beurt eveneens. Eens het lemen welfsel klaar, werd het binnen- en buitenzijds 3 cm dik met een laag leem vermengd met vlaslemen of tarwekaf bestreken. Dan

werd de oven gebakken, zachtjesaan, drie dagen lang. De barsten werden achteraf met klei dichtgestreken en er werd nog eens geheet. Bij deze techniek vormt dus nog een geraamte van houten roeden de steun voor het gewelf. De vloer bestond uit rode tichels, los in het zand gelegd, zonder mortelvermenging.

Hier volgt een derde wijze voor het bouwen van een lemen ovenwelfsel. Ik tekende die te Kortessem op in 1954 uit de mond van Jan Jozef Claesen († 1955). De toekomstige holte werd nu met zand opgevuld, een doenwijze die de gebruikelijke is voor een bakstenen ovenhemel. Telkens werden nu bundeltjes stro, van een span lang, goed in klei verwerkt, zodat langwerpige vormen werden bekomen die dan op hun kop op het ondersteunend zand werden gezet.

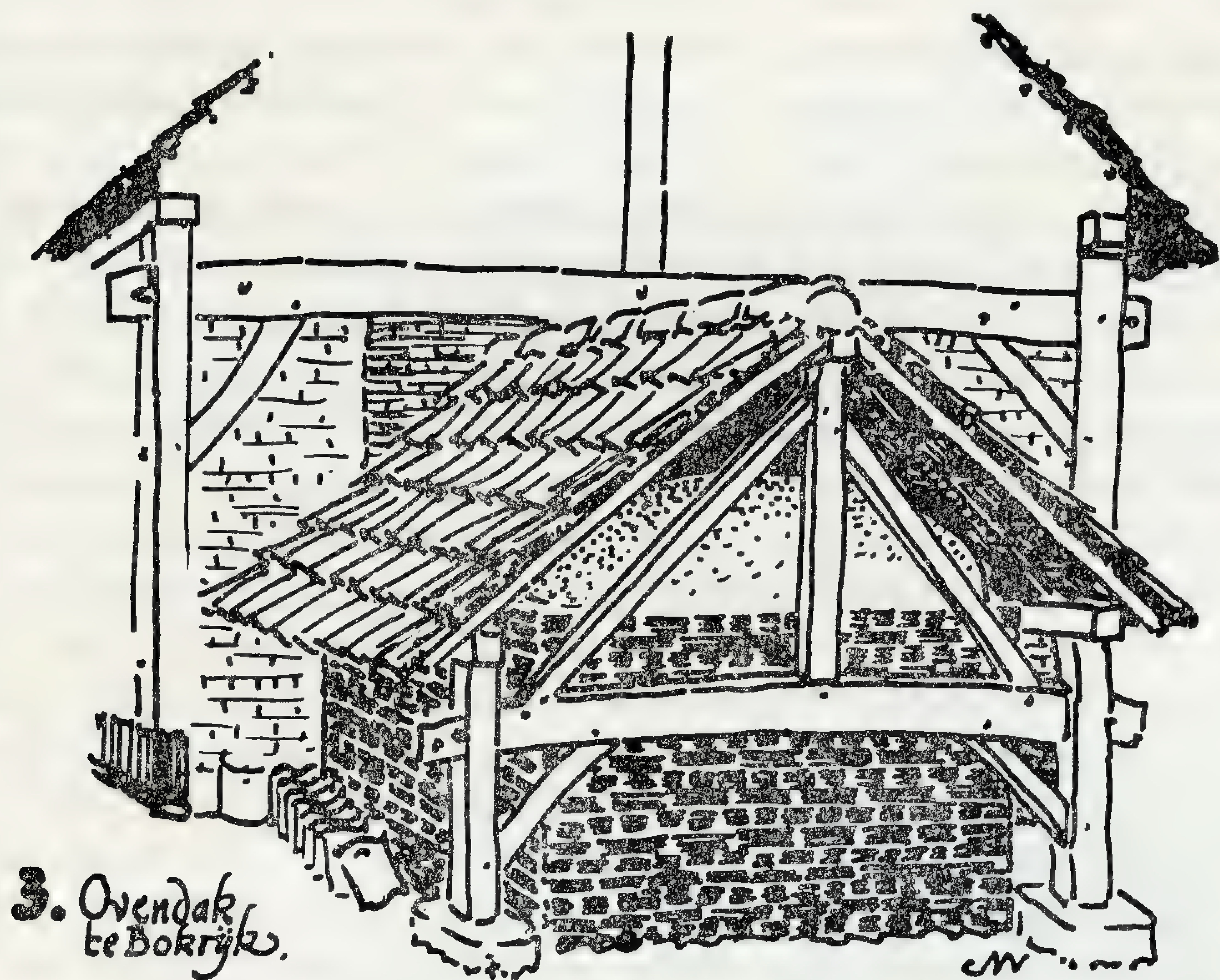
Volgens ere-inspecteur Paul Lindemans, Opwijk, mij meedeelde op 30-3-1963, zouden in Brabant oudtijds voor het maken van de gans lemen ovenhemel kleiklompen gebruikt geweest zijn in de vorm van grote bakstenen, welke werkwijze bij de vorenstaande aansluit.

Hoe werd de bakstenen oven gemaakt?

De gewone wijze om een oven te bouwen is de toekomstige ovenholte eerst opvullen, doorgaans met zand, ook eens met turf en bovenop wat zand (Kalmthout), of zelfs met bieten en zand (Stavele). Op de hoogte van het welfsel of de *hemel* (Stavele ; *hiemel :* Mechelen-aan-de-Maas) dient goed gelet. Hij moet de vorm hebben van een half ei. Een te hoge hemel moet heter worden gestookt om goed te bakken ; bij een te lage hemel zal integendeel het brood gemakkelijker verbranden. Voorzichtige ovenbouwers plaatsen dus een stok (45 à 50 cm hoog : Kleine-Brogel) of soms drie stokken in de aslijn van de oven goed loodrecht. De eerste stok is bijv. 50 cm hoog, de tweede 55 cm en de achterste 60 cm (Munsterbilzen), want een goede oven moet achteraan hoger zijn van gewelf dan vooraan. Die stok heet in het Veurnse Houtland de *pape* (Stavele). Het metselwerk van de ovenkap werd dan beeindigd boven die *pape.* De welving van de ovenhemel vertrekt best op een voet die vier bakstenen hoog is.

Voor het 'sluiten' van het ovengewelf werd de steen wigvormig gekapt en die werd te Kleine-Brogel *sloot* (= slot) of *ovekoek* genoemd (Vgl. beneden de naam van de deegrest). Dat de oven achteraan hoger is, heeft goede zin : aan de ovenmond moet de vlam een dalende beweging maken. Dat houdt de hitte in de oven en dooft de vlam aleer die de schouw bereikt. De bakstenen, liefst een harde soort (*veldbrandbrikken :* Maaseik) worden kops naar het vuur gekeerd, anders kunnen ze vroegtijdig doorbranden en loskomen. De rook mag vóór de ovenmuil aan geen uitsprong

blijven haperen ; de ovenmuil sluit dus goed aan bij het gewelf. Het gebogen ijzer (soms twee) dat de boog van de ovenmuil ondersteunt is de *ovenbrug.* De hoeken binnen in de ovenruimte dienen goed te worden afgerond want anders is het heten ervan niet mogelijk.



Op vele plaatsen wordt aangeraden met gewone leemmortel te metselen (As, Broechem, Houtem, Kleine-Brogel, Maaseik, Meerle). Die leem werd te Turnhout *sliebus* genaamd. Cementmortel wordt in elk geval afgeraden.

De bakstenen kap moet met een dikke laag klei worden afgedekt. Die lemen muts (de *rok* te Heist-op-den-Berg) beschermt de oven tegen te vlugge afkoeling. Te Overpelt legde een ovenbouwer op de lemen kap nog wat zand : om de barstjes te vullen die bij het uitstoken kunnen ontstaan. Op het brikken ovengewelf van het bakhuis uit Klein Hoeselt (nu te Bokrijk) was eerst een laag zuivere klei gelegd, dan de dikke laag van leem met gehakt stro gemengd.

Na het voorlopig drogen moet de oven in elk geval eens worden warm gestookt. Dat goed wit stoken wordt te Stavele *het heten* genoemd. Elders wordt gezegd dat de oven dan drie nachten aanhoudend werd gestookt (Rukkelingen-Loon) ; was dat misschien een lemen oven?

Onze ovens hebben noch in hun gewelf, noch in hun voorhoofd, ergens een gat voor afvoer van de rook, gelijk dat in de Lüneburger Heide wel het geval blijkt te zijn [81]. Langs de ovenmuil verlaat de rook de oven en komt hier onder de rookvang van de open haard, die omheen de ovenmond is gebouwd, met een schouwpijp doorheen het dak [82]. Die schouwpijp klimt recht omhoog bij bakstenen bakhuizen, komt gewoonlijk naast de nokbalk door het dak bij lemen bakhuizen, omdat hier het nokhout de twee topgevels moet verankeren en dus niet mag worden onderbroken *(Testfig. 2)*.

De ovens verschillen in grootte. De omvang was afhankelijk van gezin en bedrijf, van aantal mensen en paarden. Laten we zeggen dat er zoal 15 à 25 broden in de oven konden plaats vinden, maar er waren er zeker nog grotere. In afmetingen uitgedrukt, geeft dat ongeveer 1,50 m x 1 m binnenmaat voor de kleine en 2,25 m x 1,50 m voor de grote

De ovenmond is ongeveer 50 cm breed en 6 steenlagen hoog of ongeveer 36 cm opstaande zijde.

10. OVENOPENING

De opening van de oven heeft verscheidene namen. Ze heet soms *mond* (Meerle, Poppel, Sinaai-Waas), *ovengat* (Beveren-Waas, Borsbeek, Harelbeke, Heusden-O.-Vl., Kalmthout, Noorderwijk), of *'t gat van den oven* (Harelbeke, Massemen, Melle, St.-Martens-Latem). De naam *ovenbakkes* komt meer voor (Arendonk, Broechem, Heist-op-den-Berg, Relegem, enz.). De meest gebezigde naam is *ovenmuil.* Hij is algemeen in Limburg (met varianten *maul, mauwel, maal, moel*) ; komt ook voor in Oost-Vlaanderen (Deinze, Hillegem, Lokeren, Munkzwalm) en West-Vlaanderen (Stavele, Houtem, Uitkerke) en klinkt daar natuurlijk *muile.* Een andere Westvlaamse naam is *oventote* [83].

Waarmee wordt het ovengat gedicht?

Dat tuig heeft meer namen dan de opening die het moet afsluiten. Meest wordt gehoord : *ove(n)scheel* (provincie Antwerpen, N.-Limburg). *Ovendeksel* wordt meest gezegd in Zuid-Limburg (*een ovendexsel :* 1647 St.-Truiden) en Zuid-Oostvlaanderen [84]. In Limburg soms ook *ovendek* (As, Ophoven) en *stopsel* (Mopertingen, Munsterbilzen ; *stupsel :* Riksingen ; *stepsel :* Genk ; *stöpsel :* Maaseik), ook wel eens *ovenplaat* (Hamont, Heusden,

Lanaken) en *voorzitsel* (Valmeer). *Ovenstopsel* komt ook voor in West-Vlaanderen [85].

Enkele aanhalingen : *unum instrumentum ferrum dictum stopsel de furno* (1392 Brussel), *een hovenstopsel van eerden* [86] (1503 Anderlecht), *een ysere hovenstopsele* (1541 Anderlecht), *een ijseren hoven-scheel* (1577 Deurne-Antw.), *ovenscheele* (1740 Alsemberg), *ovendeksel* (1811 Lummen).

Voor Deinze werd *schof* opgetekend. *Ovendeur,* sporadisch in Antwerpen (Kalmthout, Mechelen, Noorderwijk) en Limburg (Meeswijk, Tongeren), is meer eigen aan Oost-Vlaanderen (Bevere-Oudenaarde, Bottelare, Haaltert, Heusden, Hillegem, Landegem, Melle, St.-Martens-Latem, Zingem) en West-Vlaanderen (Harelbeke, Houtem, Stavele, Uitkerke). Er zijn inderdaad ijzeren deurvormige luiken, draaiend op twee hengels, om de oven te sluiten. Toch is de naam niet altijd daarvan afgeleid. In de Oostvlaamse voornoemde gemeenten Hillegem en St.-Martens-Latem bijv. is de *deur* een houten blok, 15 cm dik, dat, eens voor de gevulde oven geplaatst, met leem, modder, soms zelfs met koedrek gemengd met aarde, werd dichtgeplakt. Dat is *den oven toeslaan* (St.-Martens-Latem). Zulk houten stopsel zal binnenzijds wel meestal met ijzerblik zijn beslagen geweest (Geel-Larum). Het houten ovenscheel werd ook met leem dichtgesmeerd (Mollem), of met deeg (Lokeren). Op 17-10-62 zag ik te St.-Martens-Lennik zulk dik houten ovenscheel op zijn oorspronkelijke plaats. Het was voorzien van twee penvormige uitsprongen en onder elk daarvan was een gevorkte stok schuin geplaatst om het ovenscheel toe te drukken. In W.-Brabant wordt de oven *toegestreken, afgezet, afgeplakt* [87].

Meestal is heden het ovendeksel van ijzerplaat gemaakt, maar dat is dus de jongste vorm. Te Westrem werd het oude houten stopsel *ovendichter* en het jongere ijzeren *ovendeur* genoemd.

Een zeer primitieve ovensluiting wordt ons uit Ordingen beschreven : het *ovendeksel* is gemaakt van kruisgewijze genagelde stokken, met klei bestreken.

Aleer Sander van Beeck, uit Brecht, zijn gevulde oven sloot, legde hij enkele bakstenen achter het scheel : „Dat zijn de getuigen", zei hij. Ze waren wel getuigen van het bruin bakken van het brood, maar zou onze man het niet gedaan hebben om de luchttocht te verminderen?

11. BAKHUISGERIEF

a. Baktrog

Ons woordenboek vermeldt *baktrog* maar *deegtrog* zou beter met de rol van het tuig overeenstemmen : de oven dient om te bakken, de trog om het deeg te bereiden. Per uitzondering vinden we in oude inboedels wel eens *baktrog* vermeld : *twee backtroghen* (1688 Eeklo). Hij is zeker wel het belangrijkste gerief in het bakhuis [88].

In zijn eenvoudigste gedaante is het een rechthoekige, langwerpige bak, de bodem smaller dan de bovenopening. Zulke eenvoudige troggen [89] zullen wel bedoeld zijn in de bijbel, waar hij over de uit Egypte wegtrekkende Israëlieten bericht (Exodus, 12, 34) : „hun baktroggen, in hun mantels gewikkeld, droegen zij op hun schouders". Wel een bewijs hoe belangrijk en onmisbaar die trog was.

Is die bak klein, goed hanteerbaar, wordt hij niet noodzakelijk op een vaste voet gezet. Hij kan bijv. op twee stoelen, een tafel, of andere steun worden gesteld : bijv. *een bloc daer die mouw op steet* (1586 Hasselt), *een mouwe met 2 stapelstoelen daer sy op staet* (1647 St.-Truiden). Is de trog heel groot, kan hij ook voetloos zijn, op een paar lage houtblokken worden gelegd, op een sledevoet dus, want nu dient hij om het deeg (van roggebrood) met de voeten te treden en dat gaat gemakkelijkst als de trog laag tegen de grond is opgesteld. *Boomstamtroggen,* uit een zware eiken boomstam gehouwen, zijn te onzent niet bekend ; wel in de Lüneburger Heide, waar ze tot 4 à 5 m lang kunnen zijn, zodat er tot 6 personen tegelijk aan kunnen werken. Dat zijn dan allicht de indrukwekkendste baktroggen van Europa [90]. Wel kennen wij troggen uit planken samengesteld, die een bodem in de vorm van een halve cilinder verkregen (voorb. B. 58.963 te Bokrijk) en dus nog de grondvorm van de boomstamtrog vertonen.

Onze baktrog is meestal geplaatst tussen twee steunen in de vorm van een letter H, waarvan de naar buiten uitwijkende bovenste benen de bak omvatten.

Op de baktrog ligt gewoonlijk een scheel, dat voor het gebruik kan worden weggenomen en zo opgesteld dat er de gemaakte broden kunnen op rijzen : *een moeldenscheel* (1642 Vorselaar), *een mouillie meth decksel* (1686 St.-Genesius-Rode) [91].

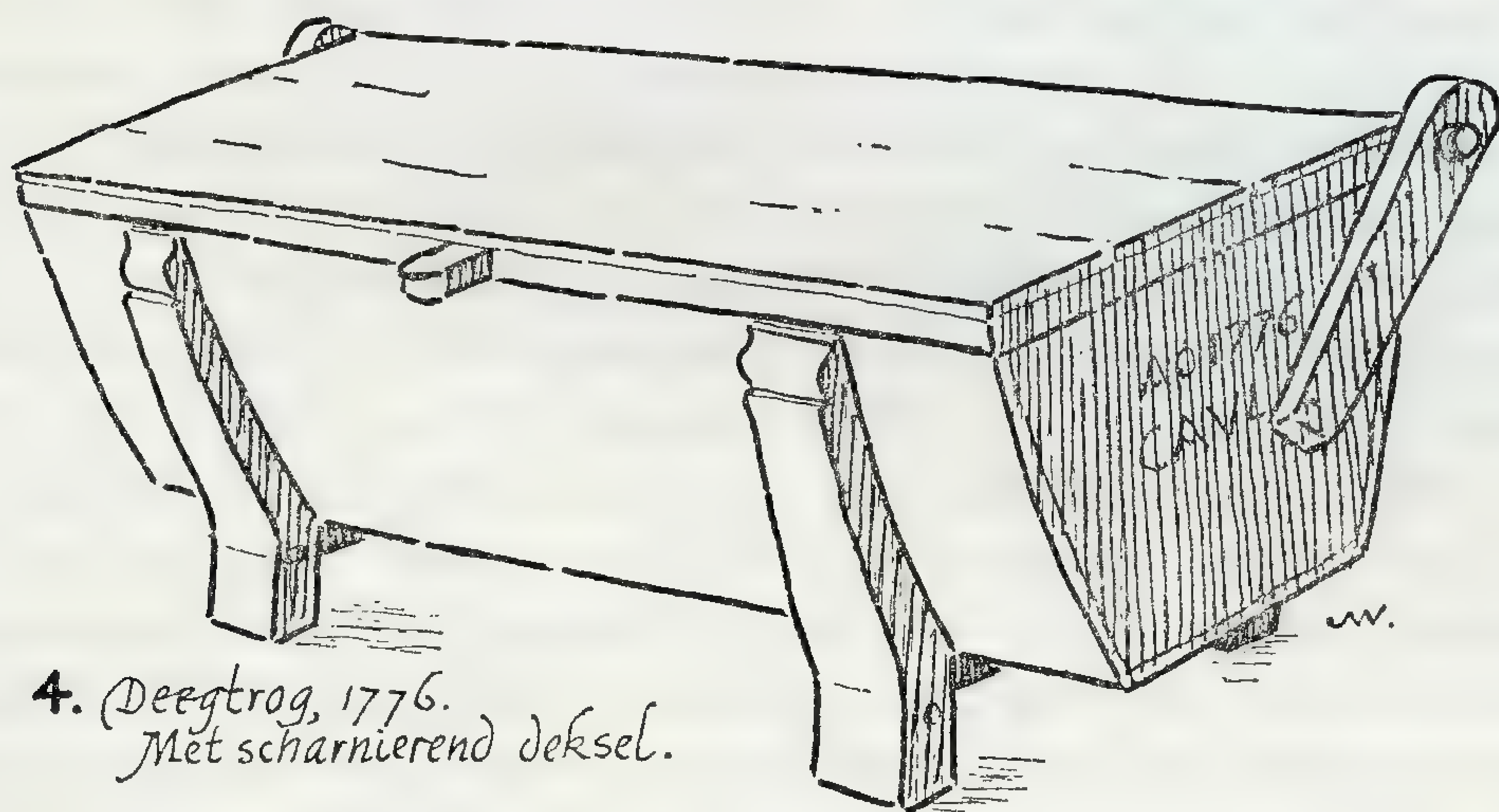
Het N.-W. van de Kempen, de streek van Kalmthout-Wuustwezel, kent een biezondere vorm van trogscheel : het kan schar-

nieren tussen twee tegen de zijkanten van de trog geslagen klampen [92] *(Tekstfig. 4).*

Limburgs Haspengouw en het Veurnse Houtland hebben weer een eigen vorm van baktrog : de *baktrogtafel.* Het afneembaar blad steekt nu rondom ver over en is van hoogte om als tafel te dienen. Goed voorbeeld uit Stavele te Bokrijk (Nr. B. 59.434, olmenhout) en een uit Machelen bij Borgloon in bezit van de schrijver (eik). Een inboedel uit Bekkevoort 1892 vermeldt ook : *eene tafelmoulle (Tekstfig. 5).*

De baktroggen zijn ofwel van eik ofwel van wit hout vervaardigd (vgl. *een mouillie van witten houte :* 1556 Antwerpen). Eik past best voor zware of verzorgde stukken. De witte zijn talrijkst. Sommige troggen hadden onderaan een schuif om zuurdeeg en zeef in te leggen (Vorselaar). In sommige bakhuizen bevonden zich twee troggen (zie beneden en vgl. boven de inboedel 1688 uit Eeklo). Hoe ik *een gebroken mauwe met een bancke aen* (1691 Tongeren ; *mauwe* is baktrog : zie beneden) moet verstaan wat die *bancke* betreft, is mij niet duidelijk.

Tot daar de beschrijving van het meubel. Nu de naam. We hebben terloops al *moeld - moelie - moelle* vermeld (*moelie, moelde* bij Kiliaen). Er zijn nog andere namen. De eenvoudigste is *trog* (N. van prov. Antwerpen, Oost-Vlaanderen, West-Vlaanderen ;



4. Deegtrog, 1776. Met scharnierend deksel.

bijv. *eenen troch,* 1574 Dikkelvenne ; *twee trogghen,* 1574 Diksmuide ; *eenen troch,* 1598 Lokeren ; *eenen troch,* 1653 Kalmthout ; *eenen troch,* 1661 St.-Maria-Latem ; *een troch,* 1667 Brugge ; *i grooten trogh i kleinen trogh,* 1736 Ravels). In N.-Limburg klinkt de naam *troog* (Oostham, Hamont).

De naam *moel, mulle, moelt, moul, moellie, moelde* en andere varianten, denkelijk teruggaand op het latijn *mulctra* [93], wordt gehoord in de provincie Antwerpen, de Limburgse Kempen, soms in Oost-Vlaanderen (*moellie :* Haaltert ; *moelle :* Goeferdinge, Heldergem ; *moelde :* Balegem, Hillegem, Moerzeke, Munkzwalm) en ook in Brabant. Mijn alleroudste baktrogaantekening betreft Brussel en zegt *unum negotium dictum moeldie* (1392). Enkele andere voorbeelden : *moelde* (1412 Aalst), *moillie* (1474 Lede-Aalst), *moelie* (1577 Deurne-Antw.), *moelge* (1609 Vorselaar), *moelde* (1632 Vorselaar), *moellie* (1645 nog Vorselaar), *moillie* (1650 Dworp), *molde* (1654 Bekkevoort), *mulle* (1753 Heist-op-den-Berg). De inwoners van Linkebeek kregen de spotnaam *moelliedövers* (moelieduwers) [94].

In Limburgs Haspengouw luidt de naam *moo, muw* en vooral *mouw*. Enkele oude vormen : *mouwe* (1487 Hasselt), *2 mouwen om te kneden* (1571 St.-Truiden), *backmouwe* (1631 Alken), *broodmouwe* (1823 Brustem) [95].

Te Hamont heet de grote, vierpotige baktrog *troog,* de kleine *bakvloot* en *moel.* Te Kalmthout is zijn naam *meelbak* [96].

Volgens de oude boedelstaten stond de baktrog dikwijls niet in het bakhuis, doch in het woonhuis (omdat de oven dan in huis lag?) : *op de mose* (...) *een moille* (1729 Essen ; *mose, moos* = afwasplaats in Kempische huizen) ; *in de camer* (...) *een moilde* (1761 Lede-Aalst) ; *in de grote camer : de mulle* (1752 Heist-op-den-Berg). Ik meen ooit gehoord te hebben, maar kan helaas niet meer zeggen waar, dat de baktrog wel eens diende tot bedje voor de kinderen ; dat zal dan wel zulk eksemplaar geweest zijn dat in huis stond.

Onze laatste aanhalingen betreffende de trog zullen een paar verkoopprijzen opgeven : *een moelge xiiii st.* (1609 Vorselaar), *eenen troch 3 sc. 1 gr.* (1623 Lokeren), *een moellie 7 gl. 10 st.* (1645 Vorselaar ; de duurste), *eenen troch iii st.* (1650 Essen ; de bestkope), *een moeldenscheel XVII st.* (1642 Vorselaar).

In de baktrog werd het deeg gewoon met een mes gesneden ofwel met een deegschup (*deigschup :* Maaseik, Mechelen-aan-de-Maas ; *deegsnijder :* 's-Herenelderen ; *trogmes :* Harelbeke, Hulste ; *deegmes :* Kruishoutem ; *trogschuppe :* Wachtebeke ; *deegafsteker :* Westrem) *(Tekstfig. 6).*

Oude voorbeelden van deegschup : *de deegschuppe* (1653 Kalmthout) [97], *deeghspay* (1696 Lokeren), *een baktrog met deegschop* (1819 Gemert N.-Br.).

Uitgeschraapt werd de trog met de *trogschraper* (*schreper, trogschreper* in West-Vlaanderen en deel van Oost-Vlaanderen ; ook *moellieschrabber :* Haaltert, *moeldescharter :* Nederbrakel, *moelde-*

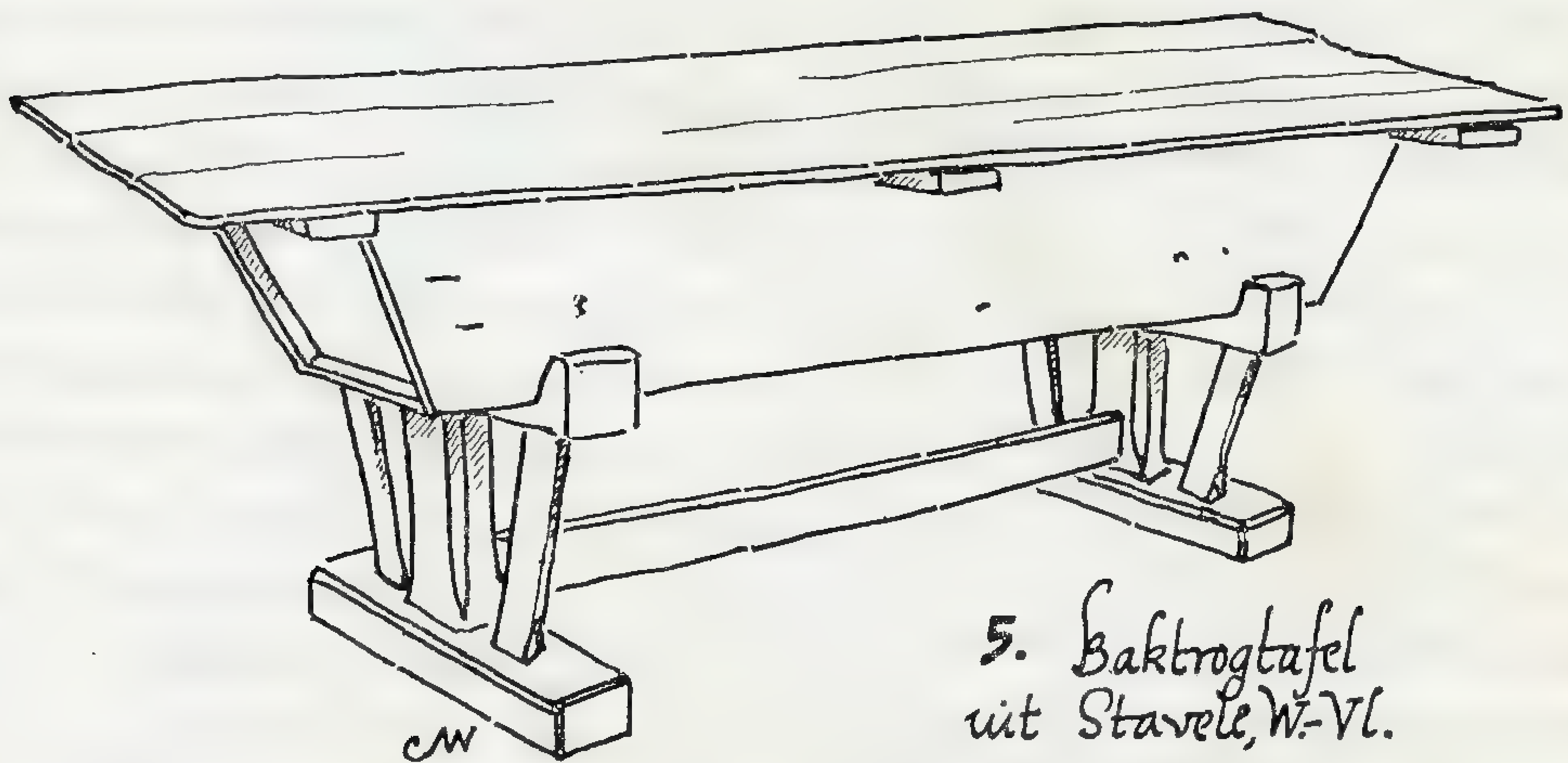
schreper : Westrem). Voorbeelden : *eenen troch metten trochschreper* (1661 St.-Maria-Latem), *troch met eenen crabbere* (1553 Gent), *1 moille met 1 crabber* (1564 Beersel), *de moeldecrabber* (1647 Hofstade-Aalst), *een mouw met den crabber* (1759 St.-Truiden), *een maucretser* (1664 St.-Truiden). De deegtrog werd ook uitgeschraapt met een korte, stevige *kwispel* (Kaulille), d.i. een stevig bundeltje ontschorste, bijeengebonden berketakjes. Een ietwat langere kwispel diende voor 't roeren van het beslag voor de boekweitkoek, een nog langere voor het breken van bloem in de pap (*meelbreker* te Zonhoven). De *moulbeustel* te Mechelen-aan-de-Maas was een borstel vervaardigd van lange hennevederen. In W.-Brabant diende daarvoor een *kiekenvleugel* [98].

Onderaan rechts op het spreekwoordenschilderij van Pieter Bruegel is zulk een krabber of deeghak afgebeeld, bij het spreekwoord : *Hij weet nauwelijks van 't ene brood tot 't andere te komen,* d.w.z. kan nauwelijks rondkomen met zijn middelen van bestaan. Jan Grauls schrijft daarover [99] : „Op de plank, naast het hoofd van de bakker, ligt een schrapijzer of *krabber.* In het hedendaags Antwerps en Brabants betekent *krabber* eveneens : onhandig werkman, domoor. Het is mogelijk dat het woord die betekenis reeds in de 16e. eeuw had, doch wij hebben er niet het minste bewijs van. Evenmin als wij het bewijs hebben dat de door Glück-Borms voorgestelde verklaring : *een harkje zonder steel,* d.h. etwas Unbrauchbares, in Bruegels tijd gebruikelijk was. Zolang wij dat niet weten mogen wij dan ook niet voorstellen het betrokken beeld op die wijze te verklaren" *(Tekstfig. 16).*

Dat tuig is wat in de Kempen een *hak* wordt genoemd, het gereedschap waarmee onkruid wordt afgekapt en aardappelen aangeaard. Uit Bruegels schilderij blijkt aldus allereerst, dat in zijn tijd die Kempische *hak* reeds bestond. Vervolgens dat ze in de baktrog al werd gebruikt ; daarom heet ze alhier in de Kempen trouwens nog *deeghak.* Het is wel duidelijk, dat het afgebeelde tuig in de trog is gebruikt geweest : het ziet wit. 'Etwas Unbrauchbares' is het dus geenszins. Het paste verder uitstekend bij de twee broden en de bakker die 'nauwelijks weet van 't ene brood tot 't andere te geraken', *al schraapt hij zijn baktrog nog zo goed uit : ten bewijze de trogschraper.* M.i. maakt het tuig dus logisch deel uit van het uitgebeelde gezegde, versterkt de betekenis ervan, en er moet niet een afzonderlijke betekenis aan gegeven worden. — Er bestaan ook wel speciaal daartoe gesmede *deeghakken* (eks. uit Beerzel in bezit van schr.) [100] *(Tekstfig. 6).*

b. De oventuigen

Om de mutsaard in de oven te brengen, vooral om het hout in de oven te verdelen, dient soms een *ovengaffel* (reeds bij K i l i a e n). Het heemmuseum te Lillo-Fort bezit een goed eksemplaar : tamelijk smalle ijzeren gaffel met lange ijzeren steel waarin nog een houten staf. Ze heet ook wel *stookgaffel*. Enkele aantekeningen : *eene gaffele tot het heeten van den hoven* (1680 Brussel), *2 stoeckgaffels* (1650 Kuringen), *een ysere ovengaffel* (1820 Aalst-St.-



5. Baktrogtafel uit Stavele, W.-Vl.

Truiden), *hove kaffel (sic) pael ende crabber* (1654 Bekkevoort ; die *kaffel* zal wel *gaffel* moeten zijn). Op sommige plaatsen heet dat tuig ook *mik* (Vremde).

Het vuur verzorgen kan ook met een gewone stok gebeuren of met een haakvormig ijzer. Maar deze tuigen dienen dan toch vooral om de houtskool te verdelen en te verwijderen *(Tekstfig. 7, a, b)*.

De stok heet : *ratelstok* (Broechem, Valmeer), *rakelstok* (Grobbendonk), *rakelhout* (Kalmthout), *rokkelgèrd* (As), *rochelgeerd* (Zutendaal, Overpelt), *rokerstok* (Haaltert), *ovenstaak* (Heldergem), *reukelpjets* (Mollem), *reutelpjets* (Wemmel), *rokelaar* (Be-

→

1. Bakoven aan de overkant van de straat aan hoeve Jans, nabij Kelchterhoef, Houthalen.
2. Donderbaard (Sempervivum tectorum) op ovendak te Diepenbeek, Plein 21.



Foto 1.



Foto 2.



Foto 3.



Foto 4.

vere-Oudenaarde, Kruishoutem), *rokkelare* (Deinze). In W.-Brabant is de *rekelpertse* gewoonlijk een afgedankte boonstaak of *sjop* van een hopstaak ; ijzeren rakelstokken zijn volgens de boeren *te sletig voor de oventichels* [101].

Het ijzeren tuig, met haaks gezet ondereinde en houten steel, heet *rakelijzer* (Kalmthout, Ravels, enz.), *rachelijzer* (Paal), *rafelijzer* (Vorselaar), *keuterijzer* (Noorderwijk), *krikijzer* (Oud-Turnhout) *ovenijzer* (Heers, Overpelt), (*oven*)*haak* (Poppel, Vremde, Munkzwalm, Heusden O.-Vl., Oostham, Mopertingen), *hovensjaar* (Overrepen), *roochelgiaat* (Berbroek, Kuringen), *rokelkodde* (Waasland), *yseren rokelstock* (1553 Gent), *aomértenhaak* (Hamont), *scheir* (Ordingen), *loet* [102] (Beerzel, Kalmthout, Lier), *keerijzer* (Heist-op-den-Berg), *loete* (Houtem, Snellegem, Stavele), *loeter* (Rotselaar), *rooi* (Kermt), *schramulle* (Mechelen) ; ook *krebber* (Tongeren), *krabber* (Heusden Lb., Schulen, Herk-de-Stad ; vgl. *de gereetschap vanden hovene te wetene een pale ende krabber van ysere :* 1556 Antwerpen). Als tuig voor het verwijderen van de houtskool wordt ook een *aftrekker* (Landegem, Ursel) of *trekker* (Wetteren) vermeld ; de schets die R. De Backer, St.-Amandsberg, van de *trekker* geeft toont een ronde stok met op zijn eind een dwarsplankje [103]. In West-Vlaanderen wordt ook gezegd *ovestake* en *ovekodde* [104]. Een grote verscheidenheid van namen. Ik gaf slechts een keuze. Een grondige studie zou werk zijn van een dialektoloog. Mijn studiemateriaal werd grotendeels door vragenlijsten verzameld ; ik kan niet met zekerheid uitmaken in welke mate het betrouwbaar of volledig is.

Voor de naam van de *broodschieter* is er meer klaarheid. Voor Belgisch-Limburg heeft André Stevens die namen nauwkeurig en volledig bestudeerd [105]. Daaruit blijkt dat Limburg in dit opzicht een biezonder geval uitmaakt. Dat gebied heeft daarvoor een eigen naam, waarvan de verspreiding zich westwaarts in de zuidoostelijke hoek van de provincie Antwerpen, de oostelijke helft van het arrondissement Leuven in de provincie Brabant, en in de Nederlandstalige gemeenten van het arrondissement Borgworm in de provincie Luik voortzet. Die naam luidt *zwaalde* (*swaelde :* 1579 Tessenderlo), *zwoelde, zwouw* (met vele varianten), die samenhangen en tot een grondvorm terug te brengen zijn. Alleen op de uiterste noordelijke grensrand is een andere naam in gebruik : *schoot* en *school,* die ook in het N. van de provincie Antwerpen wordt ge-

←

3. „Ove(n)muur" of bakhuis nabij het „hekken" bij de kinderen Van Wonterghem, te St.-Martens-Latem in de Nelemeersstraat (wijk Brakel).
4. Bakhuis van de Waverhoef, Dijk, O.-L.-V.-Waver, met oven en huisje onder één dak. Buitenafmetingen : 5,90 m x 4 m.

hoord (*schoolt :* Ravels ; *schult :* Meerle ; *schoelie :* Meer, Vosselaar, Kalmthout [106], Oud-Turnhout, in welke laatste plaats ook *schoeffel ; schüelle :* Westmalle ; e.a.). In 't Antwerpse hoort men ook wel eens een naam die met de Limburgse samenhangt : *zwallie* (Turnhout-Zevendonk), *zwalie* (Olen), *zwölle* (Vorselaar, Herenthout, Grobbendonk), *zwolle* (Noorderwijk).

In de rest van Antwerpen, ook in Oost- en West-Vlaanderen wordt gewoonlijk *paal* gezegd, wat in beide Vlaanderen natuurlijk *poale* klinkt (St.-Martens-Latem, Snellegem, Stavele ; *paele ende rookelstock :* 1665 Eeklo). *Broodpale* komt ook voor (Houtem-Veurne, Zegelsem). De naam *paal* voor ovenschop zou aan het latijn *pâla* = schop, ontleend zijn, hoewel het vóór de 16e. eeuw niet is opgetekend [107]. Mijn oudste aantekeningen : *Item de gereetschap vanden hovene te wetene een pale ende krabber van ysere* (1556 Antwerpen), *jnt ovenkot een pale* (1580 Slijpen). *Broodspaan* (Relegem, Goeferdinge, Melle, Wetteren) lijkt mij een verdacht korrekte naam.

De ovenpaal bestaat uit een tongvormig houten blad, 20 à 33 cm breed en ook ongeveer zo lang, voorzien van een houten steel die 2 à 2,5 m lang is. Zelden is de paal monoxyl, d.i. uit één stuk hout vervaardigd. Het blad eindigt achteraan op een U-vormige uitsprong waartussen de steel kan worden vastgezet [108]. Het blad loopt naar voren scherp toe, om het inschieten van het brood te vergemakkelijken en vooral om, bij het 'uittrekken', de paal geredelijk onder het brood te kunnen schuiven *(Tekstfig. 7, c-g).*

In de jongste tijd bestond het blad van de ovenpaal wel eens uit een ijzerblikken plaat. Maar ook in een oude inboedel vonden we reeds *int backhuys... yseren paele* (1553 Gent), *een houten en yseren swoe (1647 St.-Truiden).*

Het heemmuseum Rietgaverstede te Nevele bezit twee ongewone ovenpalen : ze hebben niet de gewone lange steel doch slechts een kort handvat *(Tekstfig. 7, f-g).* Zij hebben gediend, blijkbaar om de voorste broden en taarten in en uit de oven te schuiven, in de bakkerij C. van der Vennet te Nevele tot 1927. Ik heb er geen weet van, dat zulke kleine ovenpalen ook op de boerderijen gebruikt zijn.

Het volgende tuig is de *ovenbezem.* Hij dient, na het verwijderen van de houtskool, om de ovenvloer te vegen vóór het brood wordt ingeschoten. In plaats van een echte bezem wordt soms de ijzeren ovenhaak met een natgemaakte jute-zak omwonden (Stavele). De echte, langstelige bezem is in vele gevallen gemaakt van groene brem, vooraf in water gedoopt, of een versleten bezem met een natte dweil of zak omwonden. Die laatste heet dan bijv. *schrobber* (= erg afgesleten borstel : Grobbendonk, Herenthout), of

flèdder (Wemmel : halve kokosborstel op stok genageld).

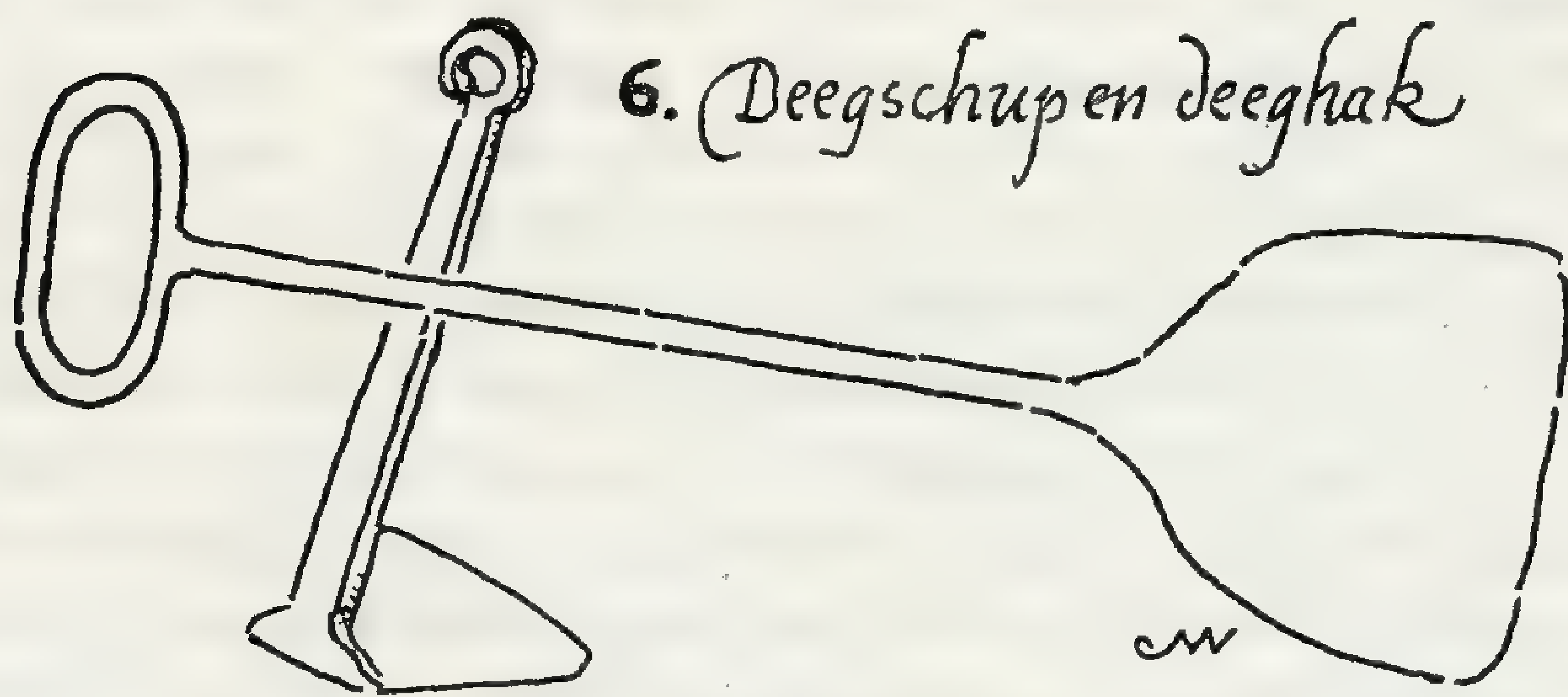
De meest gebruikte naam is (*h*)*ovebessem* (ook bij K i l i a e n). In Limburg bestaat het tuig veelal uit een strowis bovenaan op een lange stok gestoken. Dan heet het gereedschap (*h*)*ovewis,* in zijn verschillende dialektische vormen : Herk-de-Stad, Mopertingen, Overrepen, Meeswijk, enz.; *oveweuch* te Mechelen-aan-de-Maas. Soms klinkt het kortweg *wèis* (Gotem, Rosmeer, Tongeren), 'n enkele keer *stroeiwés* (Brustem) en *keerwes* (Ophoven).

13. BAKHUISGERIEF

c. Nog voor meel en brood

Het eigenlijke vormen van het brood (zie beneden) kan gebeuren in de baktrog, op een tafel, op het daartoe geplaatste trogscheel, op een *broodplank.* Of ook op een biezonder gereedschap. Dat is dan het ondereinde van een boomtronk, op poten gesteld [109]. Het meubel heet *werkbank* en *werkblok ;* in West-Vlaanderen *broodblok* [110], te Herenthout *ezel.* Voorbeelden : *een werckbanck om broot op te wercken* (1612 Hamme-Durme), *de moelde ende werckbanck* (1654 Hofstade-Aalst), *een moeillie mette werckbanck* (1645 Vorselaar), *j grooten i klijnen trogh ij werckblocken* (1736 Ravels), *i molde werckbanck en berderen om broet op te setten* (1654 Bekkevoort).

In laatste aanhaling worden *broodberden* als bijkomend gerief vermeld. Deken D e B o [111] vernoemt voor W.-Vlaanderen ook het *broodberd* (uitspraak *broberd,* mv. *broodberdels)* en zegt ervan :


6. Deegschup en deeghak

„Plank waar men brood of brooden op legt. De boeren dragen de gevormde brooden op broodberdels naar den oven, en als zij gebakken zijn, leggen zij die op de broodberdels te koelen". Op een *broodplank,* die ze op de rechterschouder droegen, brachten te Brustem de vrouwen hun broden naar de oven [112]. De voormelde deeghak op Bruegels spreekwoordenschilderij ligt blijkbaar op een broodberd of -plank *(Tekstfig. 16).*

Een eigenaardig doch zeldzaam tuig is de houten *broodvorm :* een klomp hout, uitgehold zodat de welving van het brood erin past en voorzien van twee uitsteeksels die als handvat dienen. Indien met dit tuig op het gerolde brooddeeg werd gedrukt, bekwam dit een regelmatige vorm. Het heemmuseum te Heist-op-den-Berg bezit zulk zeldzaam stuk ; het wordt hier *broodzoeg* genoemd [113]. *(Tekstfig. 11).* Mogelijk diende ook de *broodpan,* Sinaai-Waas, en de *baktele,* Westrem, tot het vormen van het brood.

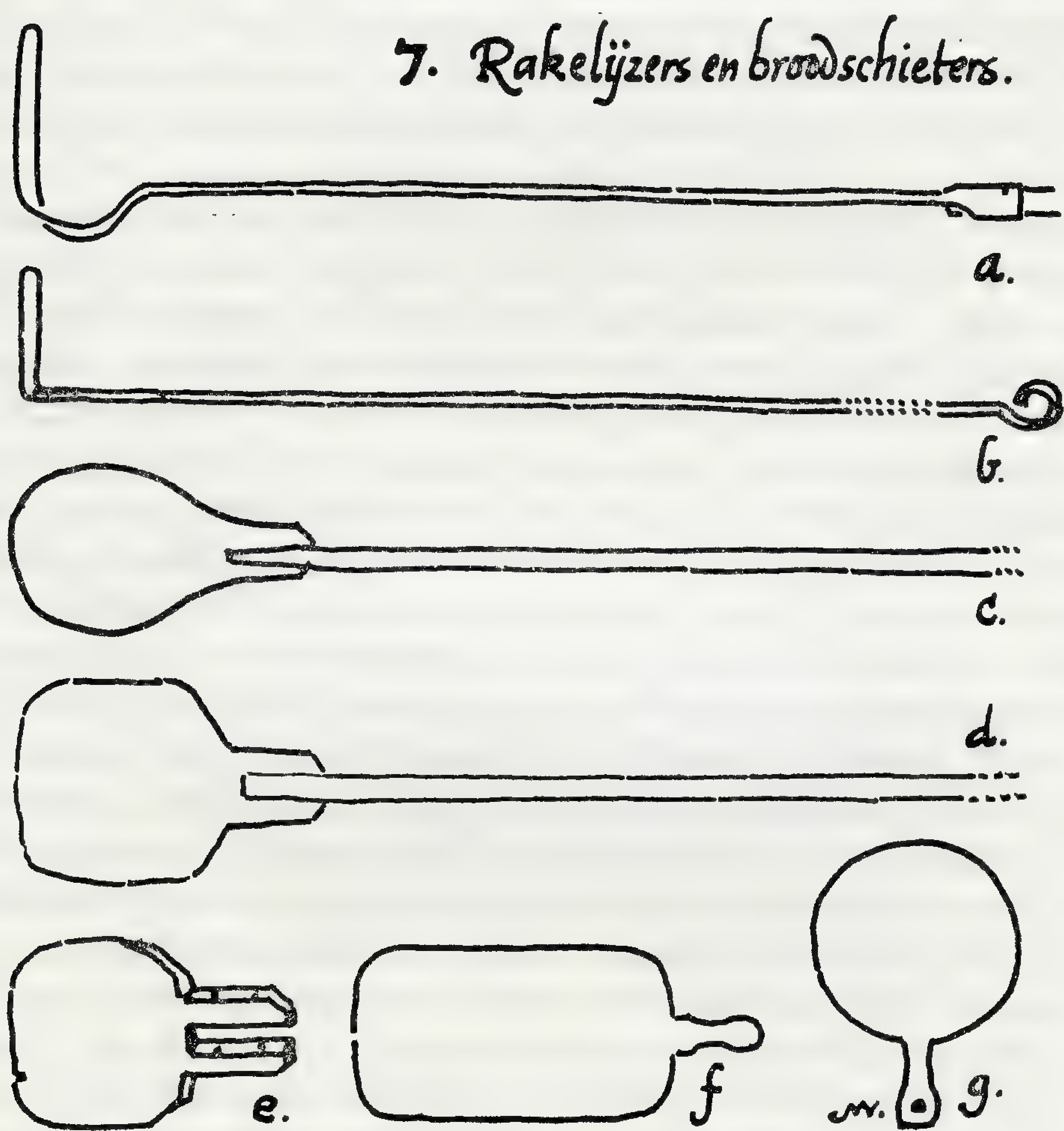
Om het rijzende deeg en nadien de gevormde rijzende broden af te dekken worden oude, thans liefst witte katoenen dekens gebruikt. Ook die tekenden we op uit oude inboedels : *om broet te dekken twe wollen cleyder* (1571 St.-Truiden), *eenighe backers slechte saergen om den deegh te decken ende waerm te houden* (1696 Lokeren).

Het volgend voorwerp wordt niet overal in Vlaanderen gebruikt, wel o.a. in het zuiden van West-Vlaanderen waar het *broodbaanst* wordt genoemd. *Baanst* is een mand. Voor Bevere-Oudenaarde en Ronse wordt gewoon *broodmandje* als naam opgegeven en ook in W.-Brabant zijn *broodmandekens* gekend [114]. Te Overboelare wordt *katoare* gezegd, welke naam uit Wallonië stamt [115]. Uit Oost-Vlaanderen wordt het voorwerp ons nog bericht uit Berchem, Maarke-Kerkem en Westrem. Het broodbaanstje was gemaakt van stro en *bremmen* (bramen : Proven), in spiraalvlechttechniek. Een aantekening uit O.-L.-V.-Waver vermoedt dat sommige begoede ingezetenen ook broodmandjes gebruikten doch van wilgen tenen. In baansten en mandjes werden de broden te rijzen gezet.

Als meelbehouders worden verschillende inhoudsvaten vermeld. Die bevonden zich natuurlijk niet altijd in het bakhuis, konden er echter wel een plaats krijgen. We vernoemen aldus : de *meelkist* of *buidelkist,* die in sommige streken ook *sist* heet [116] (*3 buydels met 1 sist :* 1628 Lede-Aalst ; *1 coorenvat, wan, sist :* 1676 Hofstade-Aalst). Verder de *meelkuip* (*een meel cuype :* 1674 Berlare ; *een meelkuype :* 1713 Lichtervelde ; *een meeltobbeken :* 1634 Maaseik). Zou in sommige gevallen aan voederkuipen voor koeien kunnen worden gedacht (bijv. *vyef meelcuypen tsamen 6 sc. 8 gr.:* 1652 Lokeren) ? We geloven het niet. Voor voederkuipen zijn er immers andere namen : *twee drenckuypen vi st. i bl.* (1595 Vorse-

laar), 4 *drenckuypen* 6 *gl.* (1735 Booischot), *een koeycuyp VI ½ st.* (1636 Vorselaar), *brascuypen* (1705 Lokeren), *spoelingkuip* (1825 Machelen-Deinze).

Andere meelbehouders : *meeltonnen* en *meelzakken.* Bijv.: *int bachuus drie meelstanden* (= vaten of tonnen : 1574 Diksmuide), *voorts een troch, meelstande* (1667 Brugge), *een meeltunne* (1503 Brugge), *twee meeltonnen* (1556 Antwerpen), *een blomton* (1810 Lummen), *eenen meel-sack* (1577 Deurne-Antw.), *twee mel sacken* (1634 Denderwindeke). De zak waarin het graan naar de molen



werd gereden en het meel in terugkwam is de *bakzak.* De grote boeren in W.-Brabant bezaten lijnwaden bloemzakken, waarop de beginletters van hun naam waren geschilderd of met rode of zwarte sajet waren geborduurd [117]. Een klein zakje meel (2 à 6 kg), naar de bakker gebracht, was (te Moerzeke bijv.) een *kluts.* De bakzak moest op de vooravond van het bakken reeds terug van de molen zijn : door het malen verkreeg het meel een zekere warmtegraad

en moest afkoelen aleer in de baktrog te gaan (Berlaar). De kar waarmee de boer de bakzak wegbrengt en haalt wordt in de Zuiderkempen *bakkar* genoemd (Heist-op-den-Berg) [118]. Met Lichtmis was men *half bakzak* en *toebakken* was toekomen met zijn graan tot de nieuwe oogst (W.-Brabant).

Om het meel te zuiveren van de grofste zemelen diende de *zift* of *zeef: i zeve* (1422 Sluis), *een zeve* (1576 Jabbeke), *zevede* (1578 St.-Michiels), *een zeefde 3 gr.* (1584 Lokeren), *i coperen zeeft* (1557 Essen), *drij siften* (1645 Duffel), *een budel zef* (= buidelzeef: 1492 Haaltert), *syde blomseefde* (1724 Leffinge), *3 meelzeeven* (1783 Rekem-aan-de-Maas).

Nopens eerstgenoemde zeven kan twijfel rijzen of dat wel meelzeven waren, nopens de laatste drie niet meer. In Impe bij Aalst, de streek van de pas vernoemde *buidelzeef,* wordt de zeef *buil* genoemd [119].

Vanouds werden de broden op de blote stenen gebakken. In jongere tijd, vooral voor wit brood, werden daarvoor ook ijzeren, nogal diepe platen gebruikt: *broodplaten.* Zij heten in Oost-Vlaanderen (*brood*)*platinen* (Bevere-Oudenaarde, Lokeren, Zegelsem), in West-Vlaanderen (*oven*)*blekkens* (Houtem, Snellegem, Uitkerke). De (Kempische) vlaaien of taarten moesten zeker in ijzeren, ondiepe platen worden gebakken. De oude hadden geen gekartelde boord, de jongere wel. Ze worden in volgende aanhaling vermeld: *3 taarte plaaten* (1788 Rekem-aan-de-Maas). Uitgediende braadpannen worden wel eens als taartpan gebruikt: *vier eysere versleten braedtpannen gebruykt tot tartepannen* (1789 St.-Truiden). Het taartedeeg wordt gewoonlijk met een fles uitgerold, anders moet het gebeuren met een *deegrol: eene taerterol* (1763 Lanaken).

De boerenvlaai is niet overdekt. 't Kon toch wel eens bij biezondere gelegenheden gebeuren. Ook dat er repels deeg werden over gelegd. Die werden gesneden met het broodmes (heb het vader thuis zien doen), soms ook gerold met een snijdend radje, het *taartenreulken* (Mechelen-aan-de-Maas) [120].

Niet altijd is het de ovenpaal waarmee het brood wordt uit de oven gehaald. Daartoe dient ook wel eens een gewone ijzeren schop, zelfs een pikhaak.

We eindigen de beschrijving van het ovengerief [121] met de opmerking, dat in sommige *Costuimen* het ovengereedschap opgesomd wordt bij het huisraad en het kleedsel dat de langst levende van een huwelijk moet gelaten worden. Voor Deurne-Antw. was dat: *Een moelie metten back ende ghereetschap. Een yseren hovenscheel* [122]. Bij dit *Voordeel in huis* hoort ook *een den besten Ketel sonder Brouw-ketel oft Back-ketel* [123]. Wat die bakketel is, weet ik niet.

14. BRANDHOUT EN HOUTSKOOL

Volgens De Bo [124] noemt men in W.-Vlaanderen *heetsel:* „Alle lichte brandstof waarmede men den oven heet om te bakken. Rijshout, schalmhout, scheisterhout, doornen en bramen, drooge duinhalm, lemen van vlas, koolzaadstroo, enz., dat is allemaal heetsel voor den oven".

Daaruit blijkt dat alle stooksel welkom was. Die indruk heb ik ook als ik de gegevens overloop waarover ik beschik. Eik blijkt toch wel best te zijn : geeft veel hitte en weinig rook. Den brandt makkelijk, ook berk. Een goede oplossing : met den of berk of brem beginnen en met eik heet stoken. In de Kempen werd veel den gestookt. De meningen over de geschiktheid zijn verdeeld : sommigen beweren dat dennehout een slechte smaak gaf aan 't brood (Arendonk), anderen zeggen : een goede smaak (Neeroeteren, Ophoven). Te Ordingen had wilg de voorkeur en werd bewaard tot de kermis om vlaaien te bakken. Hagedoorn gaf een grote hitte en werd op sommige plaatsen veel gebruikt, vooral in Lumburgs Haspengouw; wat bewijst dat doornhagen hier veel voorkwamen. Ook in West-Vlaanderen worden *doornenhoutbosten* gaarne gestookt (Stavele). De oven was een dankbare stookselverslinder. Wat elders, in de open haard of in de kachel, moeilijk was te stoken, ging geredelijk de oven in. Het hout diende niet eens klein gekapt, wat bij hagedoorn niet aangenaam is. Waar vlas werd verbouwd, werden de lemen, d.i. de stengelafval, gestookt (Waasland, West-Vlaanderen), in de hopstreek gedroogde hopranken (Poperingse), op menige plaats aardappelloof (Stavele).

Welk hout er ook wordt gestookt : het brood uit een houtgestookte oven smaakt beter dan uit onze moderne bakovens. Dat zal wel aan het houtvuur te danken zijn. Niet de hitte alleen doet haar werk, maar ook de geur, en wie weet wat nog, van het hout.

Hoe werd de oven ontstoken? Te Beerzel beschreef mij een zegsman de volgende, zeer goede doenwijze. Links en rechts werd in de oven eerst een *wishout* gelegd, d.i. een stuk gekloofd hout. dwars daarop werd een mutsaard gelegd. Zo kan er lucht onder. Onder de mutsaard wat stro om aan te stoken. De brandende mutsard wordt nu met de *loet* of ovenhaak verder geduwd. Volgende mutsaarden worden er tegenaan geschoven. Dat was een goed bedachte stookwijze. Bij ons thuis werd het niet zo wel overwogen gedaan ; op de meeste plaatsen ook wel niet.

We vernoemden de *doornenhoutbosten.* De houtbundels of mutsaarden worden nog genaamd : *mitsoad* (Heist-op-den-Berg), *mut-*



8. Grote aarden doofpot met ijzeren deksel.

terd (Zolder), *mutsers* (Overpelt), *meutsems* (Wilderen), *mètterten* (As, Genk), *krèkken* (As), *sjaansen* (Lanaken), *schansen* (As, Mechelen/Maas) [125], *(h)etsel* (Messelbroek, Rotselaar), *haitsjel* (Asse), *busschen* (Snellegem), *fagoten* (Snellegem), *spinsenhout* (Melle, Schoonaarde, Wetteren), *spensenhout* (Scheldewindeke), *pensaard* (Temse, Steendorp).

Deze sprokkeling uit mijn beschikbare inlichtingen geeft al een grote verscheidenheid van namen. Er zijn er nog meer. Pater V. Verstegen heeft dit onderwerp stelselmatig behandeld in de *Woordgeografische Studiën van de Zuidnederl. Dialectcentrale,* 1939 [126]. Hij geeft als namen van de houtbussel : 1° *bos, bussel* (W.-Vlaanderen en paar plaatsen in O.-Vlaanderen), 2° *bond, bundel, boel* (W.-Vlaanderen), 3° *mutsaard,* met 12 dialektische vormen (Antwerpen, Brabant, Limburg, Z.-O. van O.-Vlaanderen), 4° *budze* (Z.-O. van O.-Vlaanderen), 5° *spinse, pinse, pinsaard* (O.-Vlaanderen), 6° *heetsel* (Brabant), 7° *schans* (Maaskant), 8° *krik* (N.-O.-hoek van Limburg), 9° *fasceel* (in deel van W.- en O.-Vlaanderen), 10° *schavei* (rond Leuven), 11° *ruimeling* (Opdorp en Ramsdorp), 12° *boning* (Meetjesland), 12° *kleijas* (Z.-W. van Brabant), 14° *fak, fagoot* (Overmaas), 15° *bord* (Overmaas), 16° *ameloos* (Kortemark).

Verder snuffelend in eigen papieren zie ik dat te Schakkebroek (Herk-de-Stad) *jadhout* (= aardhout) blijkt synoniem te zijn van schaarhout. In oude bronnen lezen we voor brandhout : *fangot* (van Fr. *Fagot ;* Hazebroek 1336), *twee hondert mutsaert* (1659 Eeklo), *twee hondert ryshaudt* (1659 Eeklo). Een veel voorkomende naam voor brandhout is *fasseel : een hoopken fasseel* (1659

Eeklo). *Fasseel* was gekloofd, gespleten hout. Zo bijv. werd er in de bossen van Zwevezele tot omstreeks 1920 nog 'fasseel gemaakt'. Daartoe diende grof hout, dikke spillen enz., die op lengte van 1 m werden gezaagd, in twee of vier gespleten. Vier à zes stukken, die samen een omtrek van 40 cm moesten hebben, werden met twee ijzeren draden samengebonden. Dat hout kochten bakkers [127] en fabrieken tegen 10 centiem per bussel en de fasseelsplijters kregen 2 F per 100 bundels fasseel [128]. In de streek van Veurne bestaat een *fasseel* uit drie met een twijg samengebonden *schieven* (stukken gekloofd hout).

Met snaaien stoken gold te Mechelen-aan-de-Maas als een teken van armoede (*snaaien* zijn dennenaalden en kleine dennetakken). Vandaar het spotversje dat dertig jaar geleden werd gezongen om de kinderen van Lena Baaie te plagen :

Bi-j Lena Baaie
Do bakke ze vlaaie
Do stoke ze den ove meet snaaie!

Nu begrijpen we de naam die het *kapmes* of *houwmes* soms krijgt : *fascheelmes* (1604 Vorselaar), *verseelmesch* (1604 Vorselaar), *farseelmesch* (1636 Vorselaar). In Limburg wordt gemeenlijk *harstél* gezegd (*harstel :* 1684 Lummen ; *herstel :* 1684 Schulen), te Mechelen-aan-de-Maas *het wapen.*

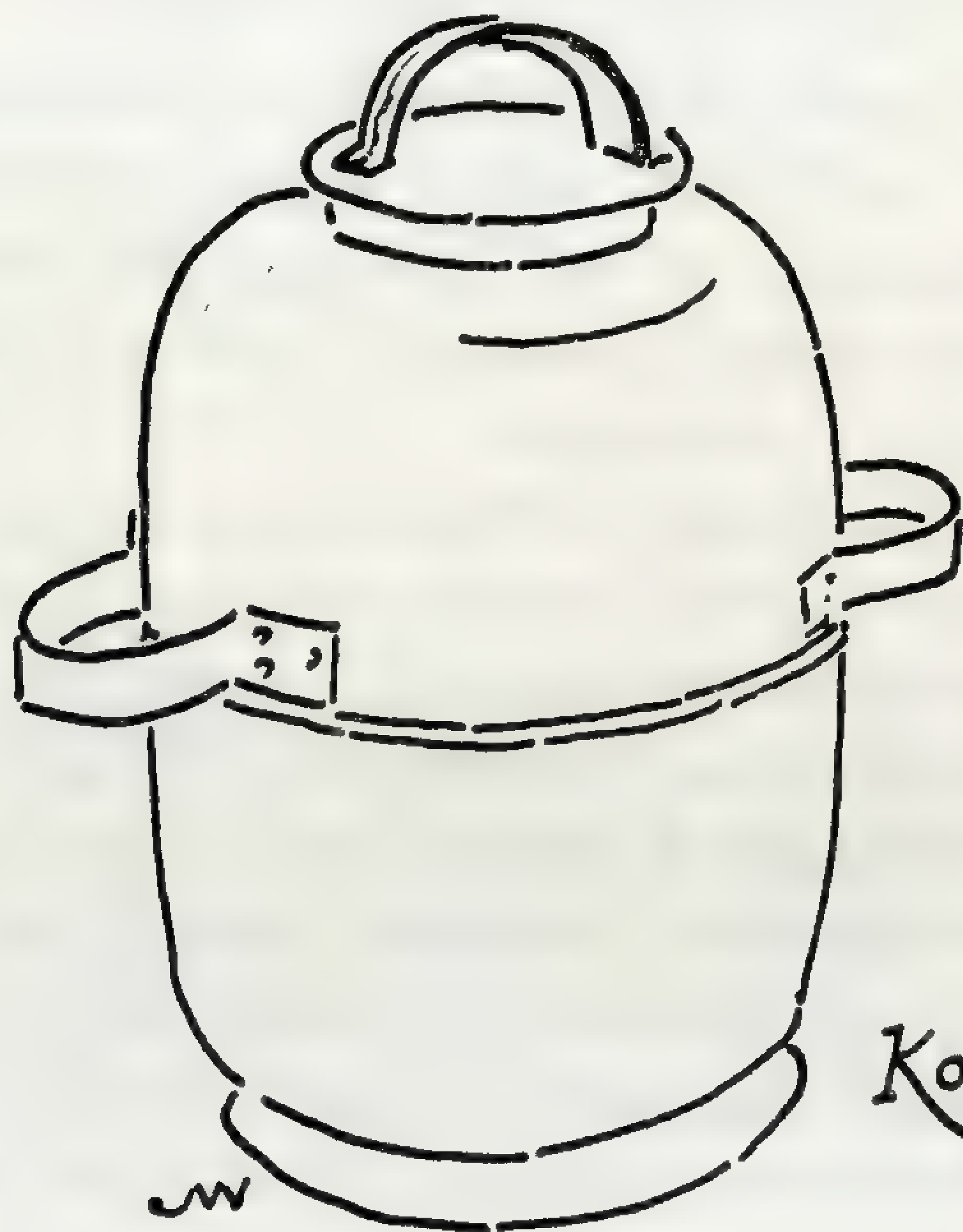
De namen van de houtskol vertonen ook eigenaardige verschillen. Begrijpelijk zijn nog *bluskool* (Borsbeek, Olen, Meerdonk-Waas, Zingem, Haaltert, Hillegem, Nederbrakel, Kruishoutem, enz.), *bakkerskolen* (Bevere-Oudenaarde, Deinze, Deurne-Antw., Lokeren, St.-Martens-Latem, Stavele), *kruiskool* (Heist-op-den-Berg, Peer, Vorselaar), *doofkolen* (Adegem, Snellegem, Uitkerke), *ovekolen* (Maarke-Kerkem, Ronse). *hou(t)skool* (Asse, Rotselaar, Wemmel). Gans andere namen zijn *krikken* (Kalmthout, Turnhout, Arendonk, Tielen, Tongeren, Brustem, Munsterbilzen) [129] en *oamerten* (Bree, Hamont, Opoeteren, Overpelt) en *omeren* (Genk, hier ook *krikken)* [130].

De asse werd bewaard ofwel onder de oven in de *assekjalder* (= assekelder : Rukkelingen-Loon), of buiten onder de oven, of in een hoek van het bakhuis (Kleine-Brogel). Die diende als weidebemesting, liefst in het voorjaar (*groesmest :* Kleine-Brogel). Elders werd bij het zaaien van voederbeten houtasse gedaan in de gemaakte gaatjes ; dit behield goed het vocht (Overpelt). Rond salade, kolen, bonen gestrooid, houdt de asse de slakken er van af. Een voetbad met ovenasse verlicht het hoofd [131].

Houtasse werd ook gebruikt voor het filteren van troebel, roodachtig (ijzerhoudend) water (*getwater* in de Zuiderkempen) [132],

vooral voor de was van het linnen. De gewone doenwijze was : een grote assezeef boven een houten vat of kuip of ketel plaatsen, onder in de zeef een dweil of jute-zak leggen en daarop de houtasse ; dan geregeld maar water doorgieten. Het heldere, gefilterde water druppelt in het vat. Uit Kleine-Brogel stamt de volgende beschrijving. De houtasse werd in een ketel geschept, daarbij water gedaan en alles gekookt. Tijdens het koken werd met een schuimspaan afgeschuimd. Als het schuimen ophield, was de *loë* (= loog) gereed. Hij werd dan in emmers en potten gegoten, terwijl opgepast werd, het bezinksel niet mee te gieten. De ketel werd schoongemaakt, de *loë* er terug ingegoten. Nu kon het wasgoed erin afgekookt worden. In de waskuip, met behulp van een geribde plank, werd in het loogwater het linnen gewassen, dan uitgewrongen en ten slotte op de *geerd* (droogstok) te drogen gehangen.

Om de nog onverbrande stukken houtskool op te vangen en te


9.
Koperen doofpot.

doven diende de *blus-* of *doofpot* (vgl. *iets in de doofpot stoppen*) van gebakken aarde, van ijzerblik, van geel koper. Dat waren dan echte doofpotten want in vele gevallen zal dat maar een daarvoor gebruikte oude uitgediende ketel geweest zijn. In het Waasland waren indrukwekkende, twee-orige, aarden bluspotten in gebruik, met overstulpend ijzeren deksel. Ze zijn gebakken te Stekene. Het museum te Sint-Niklaas bezit er een paar. Het zijn de grootste stukken gebruiksaardewerk die ik uit ons land ken. Dat aardewerk behoort tot de soort : geglazuurde gebakken aarde *(Tekstfig. 8 en 9)*.

Dit tuig heet *bluspot* (Beveren-Waas, Broechem, Deinze, 's-Herenelderen, Herenthout, Tongeren, Wachtebeke enz.), *doofpot* (Adegem, Asse, Herk-de-Stad, Kalmthout, Uitkerke), *dover* (Hulste). Verder: *blusketel* (Vosselaar), *blustobbe* (Mere), *blustobben* (W.-Brabant) [133], *bluston* (Ronse), *krikketel* (Arendonk), *oamertenbak* (Bree, Hamont), *oamertenketel* (Overpelt), *oamertenpot* (Ophoven), *kolenemmer* (Mollem), *askit* (Vorselaar), *smore* (West-Vlaanderen). Soms werd eenvoudig een oude gesloten melkkan gebezigd (St.-Martens-Latem).

De houtskool kon achteraf dienen om gewoon bij het huisvuur te voegen, of om aan de wenden in de voetstoofjes (*lollepot, grispot, vuurtest* enz.) of in de bedverwarmer (*vuurpan, bedpan*) of in een komfoortje.

15. BAKKEN

Voor het bakken hebben de grote boeren in West-Brabant een vaste dag: de vrijdag; tegen zondag is het brood dan *op snee* [134]. In Schwaben en Franken, Duitsland, daarentegen, verbood het volksgeloof op een vrijdag te bakken; dat bracht ongeluk [135]. Van zulke opvatting hoorden wij in Vlaanderen niet. Tegenover 17 gevallen dat onze ingekomen antwoorden zeggen dat er geen vaste bakdag is, noemen er 19 de zaterdag doch 52 de vrijdag. 's Zaterdags was er immers anders reeds veel werk. In de Zuiderkempen wordt trouwens schertsend de volgende bepaling gegeven van *veel werk hebben:* als ge 's zaterdagnoenens nog moet schuren, wassen, bakken en 't verken dooddoen. Als te Uitkerke was- en bakdag samenvielen werd gezegd: *'t is vandage den hoogsten dienst.*

In het Kortrijkse viel de *grote bakte* op vrijdag. Op zaterdagavond werd voor het eerst van dat brood gegeten en de toespijs was dan *hoofdvlees* (*hoofdvlak* in het Gents, d.i. koude sneden van gehakte varkenskop). Was er door onvoorziene omstandigheden geen brood genoeg meer, dan werd op dinsdag bijgebakken. Dat was de *kleine bakte.* Later dan dinsdag werd geen kleine bakte meer gehouden: het nadien ontbrekende brood werd bij de bakker gehaald [136].

Wie bakt er?

Voor W.-Brabant zegt Henri De Vis, *a.w.,* 118: „Bij de boerkens is het gewoonlijk de man, soms de boerin, op de hoven is 't het werk van een der oudste knechten".

Van oudsher is in het dagelijkse boerenleven het broodbakken wel de taak van de vrouw geweest. Daarvan vinden we een eigenaardige en onverwachte bevestiging in de Engelse taal. De meesteres des huizes werd hier oudtijds als de *hlaefdige* (d.i. deegbewerkster, broodmaakster) betiteld, welke naam in de loop der tijden tot *lady* omgevormd werd [137]. In sommige streken mag een bruid of een zwangere vrouw niet bakken [138]. Is deze opvatting ook in Vlaanderen ergens bekend?

Als het werk voor de vrouw te moeilijk werd, of te technisch, is de man bijgesprongen. Op vele boerderijen maakte bijv. de vrouw het brood, wat zij vanouds her gewoon was en goed kon, doch de boer stookte de oven. Daar was nl. iets meer technisch mee gemoeid.

Een prachtig voorbeeld van deze toestand is te vinden in het werk van G. Bushan, *Illustrierte Völkerkunde,* II, *Europa und seine Randgebiete.* Op blz. 245, als Abb. 132, wordt afgebeeld: *Gemeinde-Backofen in der Auvergne.* De dorpsbakoven in dit Franse dorp is een grote stenen oven, zonder vorengebouwd huisje. Een man legt de ovenpaal schietensgereed in de ovenmuil. Twee vrouwen zijn toegekomen, elk met een grote broodbaanst waarin zij hun brood brengen. De eerste vrouw legt dat op het blad van de ovenpaal. Bij dit geval is de werkverdeling goed zichtbaar : de vrouwen hebben het deeg toebereid, de man verzorgt de oven.

Daar het kneden van deeg voor roggebrood zwaar werk was, werd dit wel eens door de man gedaan, het vormen van het brood kon de vrouw dan weer zelf (Berlaar). Bij ons thuis bakte vader, niet moeder, maar dat was niet de uiting van een plaatselijke traditie, wel het gevolg van een toeval : vader was in zijn jonge jaren een paar maal per week gaan bakken in de kostschool van zijn oom te Putte-Grasheide en was in dat vak dus zeer bedreven geworden.

Aleer we het bakken zelf beschrijven, spreken we best eerst over het middel om het deeg te doen rijzen. Hier zijn twee mogelijkheden : met *zuurdeeg* of met *gist.* Zuurdeeg is de oude manier. Hij bleef voor roggebrood gebruikt toen voor wit brood brouwersgist al werd aangewend (Berlaar). Het zuurdeeg was een kleine hoeveelheid deeg, in broodvorm gerold, bovenop met de vinger van een kruisje voorzien, met wat zout belegd en zo in de kelder bewaard (in *heefpanneken :* W.-Brabant) tot de volgende bakdag. Voor een bijkomend gebruik van zuurdeeg, zie noot 139.

Hoe wordt het zuurdeeg genoemd? Meest vernoemd wordt de naam *desem* (Haspengouw, Grobbendonk, Adegem, Deinze, St.-Pieterskapelle, Uitkerke). Soms wordt *zuurdesem* gezegd (Adegem, Peer, Wachtebeke) dat in Limburg *zoor-* en *zoerdeisem* kinkt (Op-

hoven, Tongeren, Maaseik, Mechelen-aan-de-Maas). *Zuurdeeg* wordt o.a. uit Harelbeke en Kalmthout gemeld, *voordesem* uit Landegem, *verdesem* uit Stavele, *dees* uit Kermt, *zuur* uit Meerdonk-Waas. Een lange reeks namen variëren van *heef* (Haaltert, Heist-op-den-Berg, Lier), *heve* (Hillegem), *eve* (Bottelare, Melle, Munkzwalm, Wetteren), *neef* (Beveren-Waas, Denderhoutem), *neve* (Lokeren, Ranst), *neeft* (Borsbeek), *eef* (Deurne-Antw., Mere, Rotselaar), *heif* (Mechelen), *eif* (O.-L.-Vrouw-Waver, Schelle), *neif* (Asse, Mollem, Wemmel, Zellik), *hevel* (Arendonk, Bachte-Maria-Leerne, Broechem, Herenthout, Kleine-Brogel, Vosselaar), *heuvel* (Noorderwijk, Olen), *hesel* (Herk-de-Stad, Heppen, Zolder, uitgesproken *jassel* te Oostham), *hezel* (Nederbrakel, Ronse), *heisel* (Brustem), *eisel* (Berchem-O.-Vl., Kerkom bij St.-Truiden), *esel* (St.-Martens-Latem, Ordingen).

Voor het gebruik werd de droge korst van het zuurdeeg afgesneden (Berlaar en elders) en de rest in warm water gebrokkeld en geweekt. Op sommige plaatsen werd met dit weken in warm water (een voorgisting) reeds op de vooravond begonnen (Kalmthout). Bij het beslagen van het deeg werd het aldus bereide zuurdeeg goed met meel vermengd. Brouwersgist (*ges :* Heist-op-den-Berg, Mechelen-aan-de-Maas) werd met een pot, niet zelden eertijds een tinnen bierpot, bij de brouwer van het dorp gehaald die het bier mocht leveren. Die zgn. *natte gist* kon, in lauw water opgelost, dadelijk met de bloem worden gemengd. *Bakkersgist* of *Franse gist* (W.-Brabant) is *droge gist*, met een garendraad kunt ge die best snijden.

Het deeg werd als volgt toebereid. Het meel, al of niet uitgezift, werd in de baktrog gegoten, de zak profijtig uitgeschud. In de zachte bloem werd een *dijk* gekrabd, de *gekleinde* (W.-Brabant) zuurdeeg of gist, warm water (met de vinger gevoeld of het water *van pas* is!) en zout toegevoegd. In de zomer belet de toevoeging van een scheutje azijn het zuur worden (W.-Brabant) [140]. Giet niet te veel water, anders *heeft de bakker de maalder verdronken* (Rotselaar). Dan werd alles flink gekneed. Dat was een zwaar werk, zeker voor roggebrood. Die moeilijkheid kon worden omzeild door het het mansvolk te laten doen of, en zo gebeurde het oorspronkelijk wel altijd, door met de voeten te treden. Die baktrog stond dan liefst laag, zoals boven aangestipt. Daar af en toe ook wel wat wit brood werd meegebakken, was het dus gerieflijk twee troggen in het bakhuis te hebben : een grote, lage, en een kleine, hoge. Dat was bijv. zo in het oude bakhuis van de Uitschoolhoeve te Oevel.

Henri De Vis, *a.w.,* 119, schrijft : „Goede bakkers *slaan den gang in het deeg :* ze draaien en keren het, werpen het omhoog, rol-

len het op, duwen het open en sparen hun vuisten niet. *Goed brood bakken moet zweet kosten. — Ge moet er in werken dat het zweet in de moelie drupt. — Zonder zweet gaat 't brood niet op. — Bij 't bakken moet ge op uw zweet niet zien : het bakt er toch uit. — Ge moet uw brood zo opmaken dat ge het op uw schouder kunt gooien".*

Het deeg gekneed zijnde, wordt het met het beschreven deken afgedekt om een eerste keer te rijzen. In de koude wintertijd werd het deeg ook wel eens in huis toebereid en bij de kachel te rijzen gezet. Na een half uur is het zo ver dat de broden kunnen worden gevormd. Met het broodmes of de deegschup wordt telkens de hoeveelheid deeg voor een brood afgesneden of gestoken. Dat deeg wordt dan nog eens degelijk doorkneed en dan op een handige wijze tot brood gevormd. Bij dit vormen kon de *broodzoeg* (Heist-op-den-Berg) dienen, zoals boven gezegd. Het broodvormen gebeurde in de baktrog (door mijn vader) [141], op tafel, de biezondere *broodblok, werkbank* of *werkblok* (zie boven), of op het *moellieberd* (Haaltert). Om het plakken van het deeg te vermijden, moest in elk geval bloem worden gestrooid op de plaats waar werd gewerkt, doch niet te veel want dat brengt in het brood *bloemkerretjes* (W.-Brabant).

De gevormde broden worden weer afgedekt en mogen nog ongeveer een uur rijzen : *het brood gaat, het komt op, daar komt werk* of *gang in.* Het oppervlak ziet er uit als een ruwe huid en er komen ondiepe kloven in die steeds breder worden.

De broden liggen op het trogscheel *(op den dek van de mool :* Opoeteren), op de *broodberdels* of *broodplanken* (zie boven) of op een tafel, al of niet in een *broodbaanst* of *-mandeken* (zie boven). In West-Brabant, op grote hoeven, werd het brood ook op *kleedjes* te gisten gelegd : lange stroken stof van oude beddelakens, blauwe voorschoten of baalkatoen, op de broodplank uitgespreid. Met het kleedje wordt het brood, terwijl het op de kop wordt gekeerd, op de ovenpaal gewipt, zonder dat het dus met de handen wordt beroerd. Zulk brood wordt dan *kleedjesbrood* genoemd [142]. Eender waar de broden worden te gisten gelegd : op die plaats moet worden bloem gestrooid tegen het aanplakken.

Eens de broden onder hun deken, wordt de oven ontstoken. Die heeft inderdaad ongeveer een uur nodig om heet te worden. Hij is gereed als de hemel rondom mooi wit ziet. Sommige ovens *heten ongelijk :* heten moeilijk in de hoeken of achteraan. Als de hoeken goed afgerond zijn heten ze niet moeilijk. Er zijn *profijtige ovenheters,* die *met nen niet* de oven witheet krijgen, en *schaëlijke,* die te veel verstoken, gedurig *in het vuur met de rekelpertse roeren* en *het hout tempteren* (W.-Brabant) [143].



10. Werkbank of broodblok.

Dat ovenstoken schept behaaglijkheid en stemming. Het vlammenspel volgen, de ovenhitte op uw gelaat voelen : het is allemaal niet alledaags. Vader bakte 's vrijdagsnamiddags omtrent hetzelfde uur. De paar geburen-renteniers kenden die tijd. Zij vonden getrouw de weg naar het bakhuis. Dat buurten bij de brandende oven was zeer gezellig en rustig. Dat vergeet ge niet.

Om te testen of de oven van pas is, werd wel eens het volgende gedaan : een brood erin plaatsen waarop een koornaar is gestoken, de koornaar moet bruin worden, kleurt ze zwart is de oven te heet [144]. In het Waasland, zo lezen we bij prof. A. De Groodt in zijn fijnzinnig boek over *De oude hoeven in het land van Waas* blzn. 181-182, „bestaat bij sommigen nog het oude gebruik om, nadat de oven is heetgestookt, kleine, ronde platte, dunne deegstukken, *pollen* genaamd, (...) met de ovenpaal van voor in de oven te *schieten.* (...) Het pollen bakken dient in oorsprong om de warmte in de oven te toetsen". — We komen op dit geval aanstonds terug.

Het *insteken* van 't brood moet vlug geschieden. Een helper legt de broden op de ovenpaal. Doch voordien, vóór het brood op zijn plaats wordt *geschoten,* kan het nog worden genet, d.i. nat gemaakt door er koffie over te strijken (heet *het strijken* te Overrepen). Te Lokeren werd roggebrood met karnemelk genet, rozijnenbrood met suikerwater. Een bepaalde boer duwde steeds een duimindruk op het roggebrood (Berlaar). Over *mik* werden enkele oppervlakkige kerfjes met-het-mes gesneden (Lanaken). Soms werd

met de schaar een gebekte boord aan 't brood gesneden zodat het, gebakken, versierd scheen met een bladerenkrans (W.-Brabant). Werd er door twee of meer personen tegelijk gebakken, moesten de broden worden gemerkt, bijv. door er een aantal gaatjes in te duwen met een stokje (Ordingen).

Kleine huishoudens hadden op sommige plaatsen de gewoonte *mee te zetten,* d.i. enige broden bij een goede gebuur die wekelijks bakte te mogen in de oven schuiven. Een paar dagen helpen *petatten uitdoen* was dan de tegenprestatie (Brustem). Wie *meebakte* of *mee instak* moest de helft van *den ovenheet* leveren ; wie bij een gebuur *nen vollen oven voor zijnen alleen bakte*, leverde natuurlijk zelf het stooksel en moest de ovenasse aan de oveneigenaar laten (W.-Brabant) [145].

Een *kruisbrood* was het brood dat eerst in de oven ging en daarom getekend was met het kruisteken opdat het *baksel* (of meest *bakte* in Vlaanderen) zou lukken (Brustem, Ordingen) [146]. Het kon ook gebeuren dat de huismoeder de oven met een kruisgebaar zegende als alle broden ingeschoten waren en aleer zij de oven toesloot (Brustem). De familie Truyens te Oostham zegende met wijwater de oven voor het eerste baksel van de nieuwe graanoogst. Het palmtakje dat achter het kruisbeeld stak, diende daarbij.

In de oven moet tussen de broden een zekere afstand blijven. Tijdens het bakken zetten ze immers nog gevoelig uit, niet alleen in de hoogte, ook in de breedte.

Hoe de oven gesloten werd, is boven beschreven. Alle brood moet niet even lang blijven steken. Wit brood heeft na ongeveer een uur genoeg, roggebrood vraagt dubbel zoveel tijd. Vlaaien (zie beneden) kunnen na een kwartier al 'genoeg hebben'. Een eigenaardige tijdsbepaling opgetekend te Ophoven : de duur van het bakken van de kermisvlaaien werd er berekend volgens een aantal 'vaderonzen en weesgegroeten'.

De bakker heeft na een tijdje meestal wel eens even in de oven gegluurd om te zien of alles wél verloopt. Vóór hij het baksel 'uittrekt' zal hij zich nog wel eerst vergewissen of het ogenblik rijp is. Brood dat op een slechte plaats heeft gestoken, nl. vooraan tegen het scheel, gaat soms nog wel voor een tijdje terug de oven in.

→

5. De Boswinning (1796-1801) te Berbroek, Haspengouwse vierkanthoeve in vakwerk, met, rechts, afzonderlijk staande, zeer groot bakhuis (6,50 m x 5,25 m).
6. Bakhuis van de Contzenwinning uit Klein Hoeselt, thans te Bokrijk. Oven tegen de linker langse gevel. Opvallend hoog huisje, eensdeels om de aanbouw van het ovendak te vergemakkelijken, anderdeels om goede berg- en droogruimte op de bakhuiszolder te bekomen.



Foto 5.



Foto 6.



Foto 7.



Foto 8.

Dan komt het grote ogenblik dat de oven wordt *uitgetrokken.* De spanning of het baksel gelukt is, en die heerlijke geur! Ongelukkig de mens die dat niet eens heeft meegemaakt. Op dat ogenblik smaakt ge de weldaden van het vuur en beseft ge wat in zijn oeroude eenvoud de beste spijs is voor het menselijk lichaam.

De warme broden worden van onderen (= de *steenkant*) afgeborsteld, al of niet met de borstel van kippevederen, en met de vingerkneukel beklopt om na te gaan of ze hard genoeg gebakken zijn.

Goed gebakken en niet verbrand
is een baksel met verstand[147].

16. DE DEEGREST

Schiet er na het vormen van het brood en na gebeurlijk het afnemen van de hoeveelheid zuurdeeg voor de volgende bakte, een te kleine rest deeg over om nog een volledig brood te maken, dan kan hiermee iets bijzonders gebeuren. Eigenlijk gaat het hier om het verblijden van de kinderen, want de deegkneder (kneedster) kan het deeg voor de laatste broden wel zo verdelen, dat er niets overschiet. Waar kinderen zijn moét er iets overblijven. Dat spreekt vanzelf. De kleinen letten genoeg op hun zaak. Het is immers bijster plezierig, iets biezonder te kunnen meebakken. Wat is dat in de regel?

Meestal is het een appel die met deeg wordt omhuld. Veelal wordt dat appelbroodje *kattekop* genoemd, nl. in een deel van de Antwerpse Kempen (Herenthout, Noorderwijk) en een groot deel van Limburgs Haspengouw (Zelem, Rosmeer, Tongeren, Heers, Ordingen, Nieuwerkerken, enz.). Herinneren wij er aan, dat een dikke, rode appel *kattekop* werd genoemd (Zuiderkempen). Wij hadden zulk een appelaar in de tuin. Kwam die naam van het gebak of omgekeerd? Een andere naam is *pol* of *appelepol* (Grobbendonk, Waasland), *pölle* (Lier, O.-L.-V.-Waver), *polleke* (Vorselaar, Turnhout, Poppel), *pölleken* (Arendonk), *ponneke* (Oostham, Hillegem, Bree, Hamont). In Kleine-Brogel en Overpelt zijn

←

7. Bakhuis van hoeve Blommerschot, Oostmalle. Het kalken zeer recent.
8. Bakhuis van het voormalige klooster St.-Luciëndaal, St.-Truiden. Houten kruisvenster en deurkozijn. Boven het zoldervenster een steen met inschrift '1749 - AC'. Oven verdwenen. Buitenmaten : frontbreedte 4,95 m, langse gevel 4,75 m.

het *hovekoeken,* in Munsterbilzen *rollemedol,* een *krollebol* in Genk, Mechelen-aan-de-Maas, Valmeer, Rosmeer (hier ook *kattekop),* Zolder, een *knol* te Zonhoven, *appelbol* te Schulen en Lanaken, *trul* te Kuringen, *trullebal* te Rukkelingen-Loon, *konijnskop* te Vliermaal.

Te Berlaar is de *pölle* een platte koek van witte deeg, ongev. vier cm dik, meegebakken om vlug en iets lekkers te kunnen eten. Hij wordt horizontaal opengesneden en met vet en siroop bestreken. Iets dergelijks is de *ovenpol* van Broechem : een platte, met de vork doorstoken koek die warm wordt gegeten met boter of spekvet en bruine suiker.

En hier keren we dan terug naar de reeds gekende *pollen* uit het Waasland, die 'kleine, ronde, platte deegstukken', want ze sluiten bij de laatstgenoemde baksels aan. Ter aangehaalde plaats lezen we verder, dat zij gemaakt werden van het deegoverschot. „Zodra zij gebakken zijn, worden zij uitgedeeld aan elk lid van het gezin, en de oven wordt van zijn bos- of houtskolen gezuiverd en dan eerst worden de broden gebakken. (...) Het smakelijke van die kleine platte broodjes, deed wellicht het gebruik ontstaan voor elk lid van 't gezin er een te bakken, als voorsmaak van het eigenlijk gerecht. De aantrekkelijkheid ervan leidde wellicht tot de gekende zegswijze wanneer men wil vleien : voor iemand platte broodjes bakken".


11. Broodvorm: „broodzoeg".

Iets dergelijks als deze pollen waren de *ovekoeken* uit de streek van Deinze [148]. Wederom uit deegrest en schraapsel van de trog, tot een bol gerold en dan uitgerold tot zoveel platte broodjes als er jongens hielpen bij de bakte. Die wisselden beurtelings af om het bakken te leren en zo konden zij om beurt het werk doen van de *kneder* of *trampelare* (die het roggebrood treedt), van *loper* die de broden van keuken naar ovenbuur brengt, van *stoker* die de oven heet, van *rokkelare, inschieter* en *uittrekker.* De ovekoeken, laatst in de oven en eerst eruit, werden veelal nog eens opnieuw in de oven geschoten. Zij werden er beter door doch tegelijk was

er nu toezicht op de gang van de oven, een werk dat nu door ingewikkelde, ingebouwde apparaten bij onze moderne ovens automatisch geschiedt. [149].

Ovekoeken, gebakken terwijl de oven wordt geheet (vgl. Deinze), zijn ook gekend o.a. te Bevere-Oudenaarde, Houtem-Veurne, Mere ; vooral ook in W.-Brabant, waar ze een gebeurlijk tekort aan brood aanvullen en voor de kinderen de vorm van een ventje of paard kunnen bekomen [150] ; hun naam, zonder wijze van bakken, werd mij ook bericht uit Denderhoutem, Nederbrakel, Nevele, Ronse, Schelle, Stuivekenskerke, Zegelsem. Platgedrukte koeken, in de vorm van een koe, een hond, e.a., werden op de stoofbuis gebakken te Denderhoutem ; zo ook de *deegkoeken* te Overboelare.

In West-Vlaanderen wordt de ovenkoek *ovejong* (St.-Pieterskapelle) of *ovejonk* (Harelbeke) genoemd, sporadisch in Oost-Vlaanderen misschien ook (Wachtebeke : *ovejonk)* [151].

Te Kaulille werd de koek, gemaakt van de rest van rogge- en witte deeg gemengd en die eerst werd gegeten, *geertje* genoemd.

Eveneens *ovekoeken* was de naam van een baksel van platgedrukt deeg vooraan in de oven gezet te Bree, Hamont, Heusden (O.-Vl.), Hillegem, Mollem, St.-Martens-Latem. Te Mechelen werd *schramullekoek* gebakken (*schramulle* is hier het rakelijzer), met rozijnen werd het een *potverdommeke.* Te Rotselaar heet het kinderbroodje *kassaard.* Te Wijer sprak men van *vlamkoek ;* te Schakkebroek (Herk-de-Stad) van *taddetuut* en *tikenhaan,* al naar de vorm ; van *scherkoek* te Kermt en Kortessem. De *steive* te Lanaken was een baksel in de vorm van een ventje en *niknekskens* kleine, hazelnootgrote gebakjes te Ophoven. Al deze kleine baksels gingen natuurlijk laatst, dus vooraan in de oven, en kwamen er eerst uit.

Samenvattend kan worden gezegd dat het hier vooral om twee gegeerde nevenbaksels gaat : 1° appelbroodjes en 2° ovenkoeken die tegelijk de hittegraad van de oven konden testen.

17. SOORTEN BROOD

Niet altijd is de bakte gelukt. Verbrand brood is het slechtste : de korst moet ge ervan verloren snijden. Brood dat niet genoeg gerezen en dus hard is, wordt *slijpsteenbrood* genoemd (Stavele), ook *stijven nek* en *slemper* (W.-Brabant). Aaneengebakken broden hebben *elkander de hand gegeven ;* daaraan ontbreekt een stukje gebakken korst : het is *geburenbrood, brood met geburen aan* en uit

de korstloze *geburen* gappen de kinderen wat warme malse kruim (W.-Brabant).

Te Ordingen werd als volgt gezegd : bleek, te weinig gebakken brood is *kolik ;* zwart, te veel gebakken is *verbjand ;* heeft het uitpuilingen dan is het *autgesjeten ;* is het niet voldoende gerezen dan is het *delgesloagen* met als gevolg : *het broud het 'n riem ;* ontkorst brood of los van de kruim is *aut de koôs.*

Dit alles betreft maar het toevallige uitzicht van het brood. Het is echter de verwerkte graansoort die de eigenlijke soort van het brood bepaalt en in hoofdzaak kennen wij twee broodsoorten : *roggebrood* en *tarwebrood.* Elk behoorde tot zijn eigen streek want rogge is het graan van de zand- en tarwe van de klei- en poldergronden. Het roggebroodland bij uitstek is dus de Kempen. Maar ook elders wordt roggebrood gegeten :

Van Westkerke tot Brugge
Eten de mensen rugge [152].

Op te merken, dat in de Kempen *koren* gezegd wordt tegen het veldgewas en *roggebrood* tegen het brood van dat graan. Een oude naam (15e. eeuw en nog later) voor roggebrood in het Brabantse is *soelbrood* (verband houdend met het Waalse *soil :* een naam voor rogge) [153]. De spotnaam voor roggebrood in W.-Brabant is *Koren Do*[154].

De roggeteelt ontwikkelde zich onder invloed van het klimaatsverslechten omstreeks 800 v. Chr. (begin IJzertijd) in Midden-Europa en verdrong de tarweteelt van de sub-tropische Bronstijd [155]. De rogge is als een soort 'onkruid' van de tarwe met dit graangewas meegekomen [156]. Voor de Germaanse volkeren staat het roggebrood aan het begin van hun broodgeschiedenis. Hans M e i s e geeft in zijn boek *So backt der Bauer sein Brot,* afb. 72, een kaartje met het verspreidinsgebied van roggebrood in Duitsland (een noordelijke strook van de Oostzee tot de Neder-Rijn) en omschrijft het ruimere roggebroodgebied als volgt (blz. 23) :

„Das Verbreitungsgebiet des Roggens umfasst im Norden Südnorwegen, Süd- und Mittelschweden und Südfinnland, seine Grenze führt im weitem Bogen ins südliche Sibirien hinein, durchquert die Ukraine und Österreich, schliesst die Alpentäler ein, folgt der deutsch-französischen Sprachgrenze und erreicht an der Grenze zwisschen Wallonien und Flandern das Meer. Das Kerngebiet des Roggenbrotes ist also Deutschland ; südlich und westlich dieser Grenze ist das Weizenbrot vorherrschend. Alle Romanen und der grösste Teil der Schweizer sind Weizenbrötler, deutsch und welsch unterschied sich bis auf die heutige Zeit durch das Brot".

Dat is wel een boeiende vaststelling. Wij kunnen voor ons land zeker niet in de zin van Hans Meise verder spreken en zeggen : de Romanen (Walen) eten tarwebrood en de Vlamingen roggebrood. De gesteltenis van de bodem, zegden we, speelt hier de hoofdrol. De roggebroodgrens door Meise beschreven is in haar eindverloop („an der Grenze zwisschen Wallonien und Flandern") niet duidelijk, zeker voor ons gebruik te vaag aangegeven. Zij moet nog afgelijnd worden.

In de middeleeuwen was de tarwe in de landbouw binnen het huidige Belgische gebied nog matig vertegenwoordigd in vergelijking met rogge en spelt. De leemstreek van Vlaanderen is de oudste tarwestreek van ons land. Van de 16e. eeuw af neemt de verbouwing belangrijke uitbreiding. Doch ook in het Waasland komt in de 18e. eeuw de tarwe reeds in flinke hoeveelheid voor. In de Vlaanderse Zandstreek overheerste de rogge en in de Kempen werd geen ander broodgraan gekweekt [157]. De roggebroodgrens heeft zich te onzent in de loop der tijden dus verlegd. De moderne maal- en bakkerijbedrijven hebben ze opgeheven. Onzes inziens zou dus de eindontwikkeling van de traditionele broodwinning, m.a.w. de roggebroodgrens, moeten vastgelegd worden in haar toetsand van omstreeks 1900.

Wit brood, tarwebrood, gold steeds als fijner, beter dan roggebrood. De bewoners van Haspengouw noemden de Kempen wel eens smalend *de zwarte-broodstreek.* Voor de Kempenaar, ook voor de bewoners van W.-Brabant, was wit brood kermisspijs of voedsel voor zieken [158]. Het kreeg een biezondere naam : *mik* (zie boven), of bijv. *week* zoals te Mechelen-aan-de-Maas. Aan dr. Jan Verbesselt [159] komt de eer toe — een eer die trouwens uitstekend past bij een Brabander — de eerste vermelding te onzent (en voor West-Europa?) gevonden te hebben van wit krentenbrood, en wel in een statuut betreffende het domein te Lennik van de abdij van Nijvel. In een Latijnse tekst van 1218 is er sprake van *creminiche,* met welke naam wit krentenbrood wordt bedoeld en waarvan ons *kramik* is afgeleid, nog steeds bekend (en gegeten!) in het Brabantse, het kermisbrood bij uitmuntendheid [160].

De dorpsbakker in de Kempen bakte omstreeks 1900 nog roggebrood. Zo bijv. bakker Jan-Baptist Verbist uit Itegem (geb. 1850). Die bakte vier à vijfmaal per week 43 à 45 broden van elk acht pond (4 kg). Hij nam roggemeel met 20 à 30 % tarwebloem [161].

Het beste brood bij ons thuis was een bruin brood dat vader bakte uit een mengsel van rogge- en tarwemeel. Te Vorselaar werden vorige eeuw de volgende soorten brood gebakken : 1° *peerdebrood,* van volledig roggemeel, dat de boeren ook wel aten met spek of platte kaas ; 2° *rugge-* of *grijs brood,* van gezift rogge-

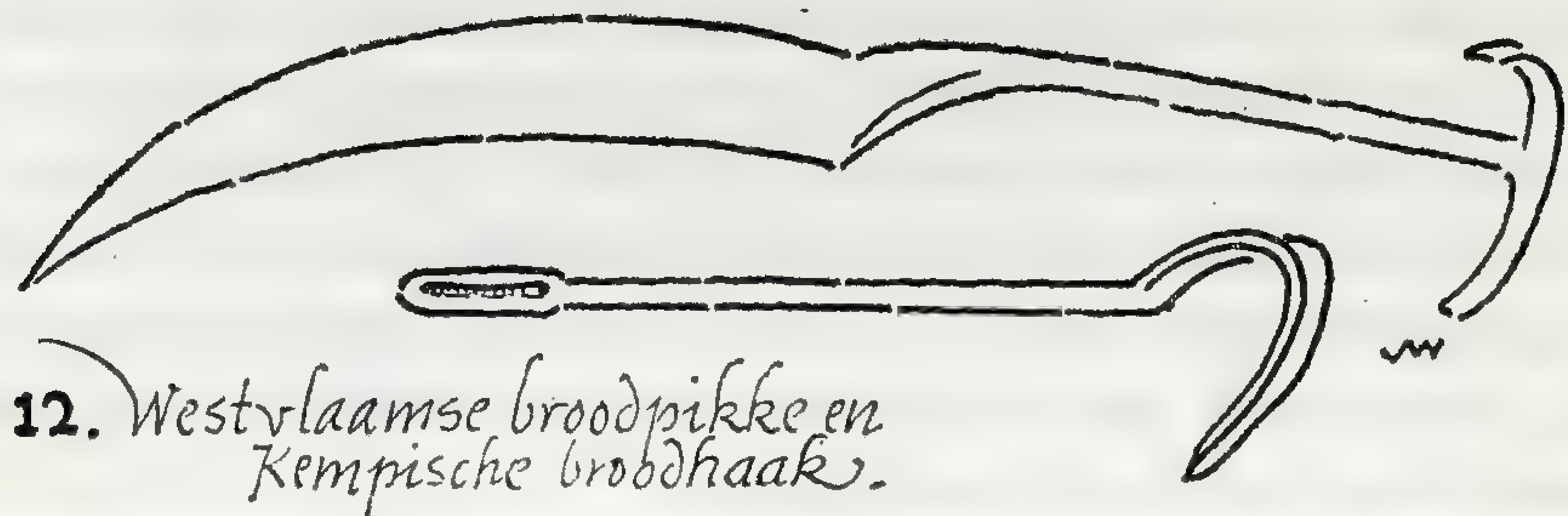
meel ; 3° *wittebrood,* van gezift roggemeel gemengd met tarwebloem ; 4° *kermisbrood,* van tarwemeel, opgemaakt met gist nu en melk. Te Kalmthout was het omstreeks 1900 : „*builden-* en *roggebrood* en tegen de kermis ook wel eens een *korentenbrood*" [162]. *Masteluinen brood* werd in W.-Brabant gebakken uit drie scheppen rogge en één tarwe [163].

Welk van deze soorten brood het ook weze, de grondvorm van onze Vlaamse broden is rond, zoals op Bruegels spreekwoordenschilderij reeds blijkt. De broden kunnen wel van hoogte (of dikte als ge wilt) verschillen : wit en krentenbrood zijn hoger omdat het deeg daarvan meer rijst [164].

18. BROOD SNIJDEN EN BEWAREN

Menige boerenvrouw zal ook heden nog met de punt van het broodmes een kruis op de onderkant van het brood maken aleer het aan te snijden. Het volledige gebed daarbij luidt : „Heer zegen dit brood en al die ervan eten. In den naam der Vaders" enz. [165].

Een brood omgekeerd op tafel leggen werd op onze boerderij in mijn jeugd nog vermeden want dat bracht ongeluk. In een Antwerps boekje van 1587 komt een eigenaardig gebruik aan het licht waar het de vraag stelt : *Ut wat orsake plachmen het broot te cussen dat vander aerden weder opgeraept werd?* Het (wel niet bevre-


12. Westvlaamse broodpikke en Kempische broodhaak.

digend) antwoord luidt : *Aengesien dat het broot voortijds een bedingh en goed teecken gheweest is van oprechter liefde ende alder eendrachtigheyt* [166].

Nu, dit ter afwisseling, want we wilden het niet over volksgeloof en verwante dingen hebben [167], doch over de stoffelijke wijze van brood snijden.

De broodsnijdende moeder is een bekend beeld. Voor W.-Brabant lezen wij dat ieder gezin zijn *broodsnijer* heeft, die dus niet

noodzakelijk de moeder is, maar dat aan de tafel van de *gasten* of knechts elkeen *zijnen kant afdraait* [168].

Het *broodmes* is vanouds bekend. Bijv. *een broodmes* (1770 Anderlecht), *een broodmes* (1793 Rekem/Maas) ; en hier een zeer eigenaardig geval : *een duytsch brootmes metten scheede, geheeten Pragaerts* (1505 Brussel). Er werd oudtijds nog al vaak naar het broodmes gegrepen om iemand te lijf te gaan : de schoutrekeningen van Essen-Kalmthout over de jaren 1519-1574 hebben 7 gevallen bewaard [169]. Het broodmes diende ook om spek en hesp te snijden, kippen te slachten, rapen en bieten op 't veld te oogsten en nadien in stukken te snijden ; om klompen na het werk uit te kuisen, de kar te smeren, klompenleren te snijden uit oud leder ; voor allerlei knutselwerk van groot en klein [170]. Gewet werd het broodmes tegen de muur of op de huisdorpel.

Bij het broodsnijden echter moeten we vooral de aandacht vestigen op een hulptuig. Er zijn in Vlaanderen twee kenschetsende wijzen om brood te snijden : de Kempen doet het met een *broodhaak,* West-Vlaanderen met een *broodpikke* (*broodpekke*). De broodhaak is een ijzer van een 40-tal cm lang, vooraan voorzien van een gleuf om het broodmes te bevatten, achteraan van een boog die haaks van het ijzer vertrekt en dient om de voorarm in op te vangen. Met de broodhaak kan de vrouw het broodmes dus beter geleiden. Het *broetyseren* uit een inboedel van 1585 uit Vlijtingen is vermoedelijk onze broodhaak geweest *(Tekstfig. 12).*

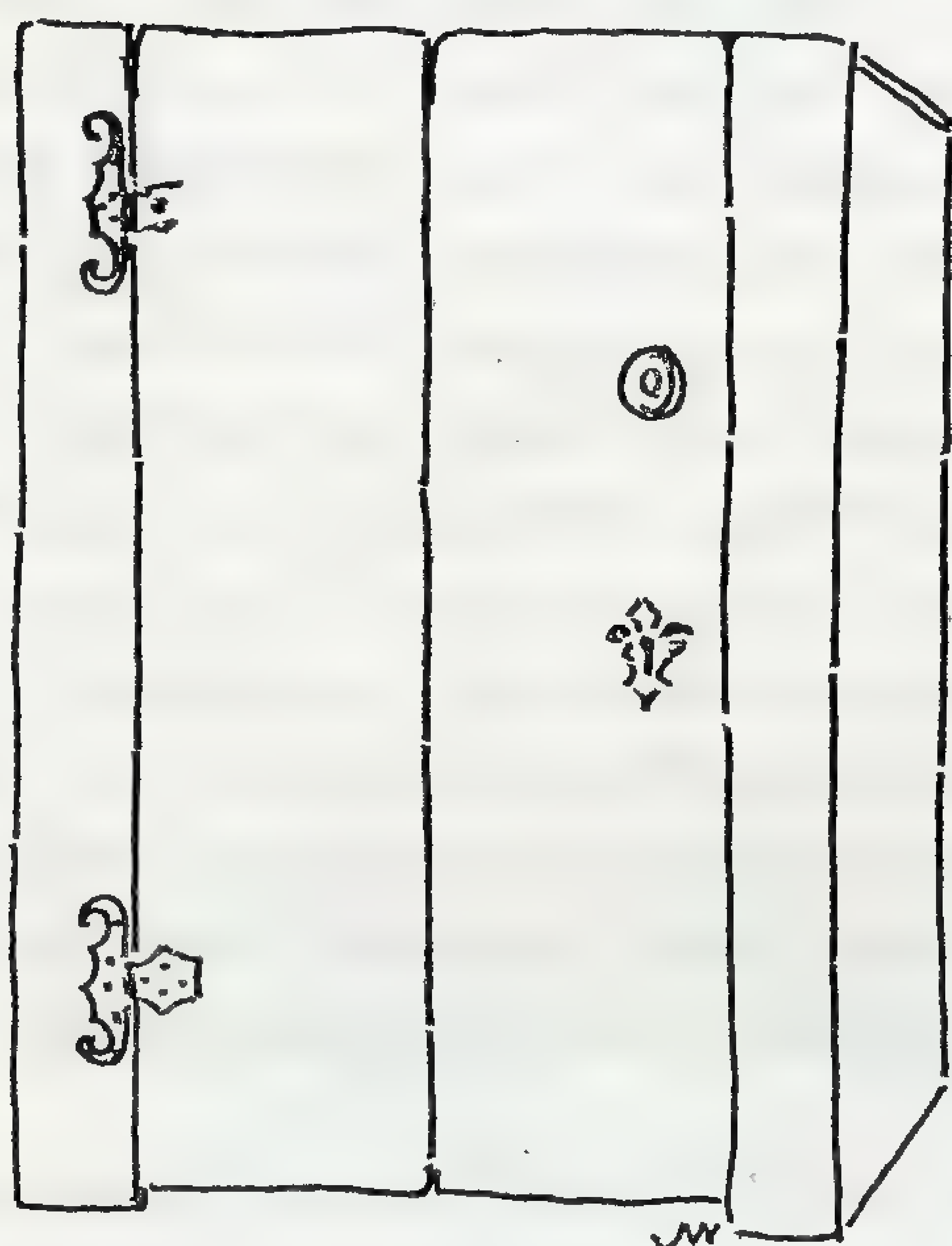
Bij de Westvlaamse broodpikke daarentegen zijn broodmes (nu breed als inderdaad de punt van een graanpik en meestal daarvan ook wel gemaakt) en haak met elkander als één stuk verbonden. Dit tuig overtreft dan ook de Kempische broodsnijder. Bewijs : de broodpikke wordt heden nog gebruikt, de Kempische broodhaak niet meer.

Om de kruimels op te vangen zette de boterhammensnijdster eertijds wel eens een *broodschotel* in haar schoot (Kalmthout) [171]. Theresia Verheyen, Vremde, die op 5-8-1961 het broodsnijden met de haak nog eens voordeed, toonde ook het verschil tussen het snijden van mensenbrood en paardebrood. Voor de tafel gaat het mes volgens evenwijdige vlakken door het brood en snijdt lagen van gelijke dikte. De sneden van een paardebrood zijn veel dikker en nu gaat het mes er niet evenwijdig door doch schuin en er wordt afwisselend een homp van de rechterkant en van de linkerkant gesneden ; het mes wordt dus beurtelings schuin omhoog gehouden (snijdt de rechterhomp) en schuin neerwaarts (voor de linkerhomp) *(Foto 16).*

Het Westvlaamse woord dat de buitenstaander biezonder treft en dat door hem misschien het beste wordt onthouden is de naam

stute : 'snede brood, dun of dik, geboterd of niet' (D e B o). Weten de Westvlamingen dat in Westfalen het zuivere tarwebrood ook *Stuten* wordt geheten [172]?

In de Antwerpse Kempen wordt van *een snee brood* gesproken. De arme lieden van het gehucht Pijpelheide onder Booischot gingen nog omstreeks 1900 *om sneekens rond* (om sneden brood) bij de boeren uit de nabije dorpen. In W.-Brabant gaan bedelaars *om hun kanten. 'n Goei snee boeëd mee e stik spek is hètteleek* (een flinke snede brood met een stuk spek is hardelijk, krachtig), zegden de boeren bij ons. Wij vroegen aan moeder *'nem boteram* (zonder *h,* die wij anders wel krachtig aanblazen). Moeder (° 1883) heeft dikwijls verteld hoe zij heeft gelopen als de school 's namiddags uit was om thuis *den diksten boterham* te hebben. Ja, toen



17.
„Broodschap" van primitieve bouw; denkelijk uit de 17e. eeuw.

betekende de bete broods nog wat, want elkeen had ze niet altijd...

Wij thuis spraken van *brood afsnij'n* (afsnijden) en van een (nieuw) brood *aansteken. Er nog eens overriemen* is er nog een flinke snee afsnijden. In W.-Brabant (vgl. boven) wordt ook gezegd een *kant afdraaien* (*kant* is hier snede) en een (nieuw) brood *ontginnen ; nen gezonden afdraaien* is een flinke snee afsnijden ; er *een hiel afdraaien* of *een spie afsteken* doet men voor de soep ; een *knobbe* is een stuk van de onderste korst [173]. Een paar schalksheden uit dezelfde streek als iemand brood snijdt : „Dat kunnen de pastoors van Brussel niet zien. — En waarom niet? — Omdat

die hier niet zijn!". En : „Als ge in Brussel een brood ontgint, dan hebt ge er altijd een voor u" (inderdaad vóór u) [174].

Een *mikkant* op zon- en hoogdag was te Genk een snede wit brood [175]. Een snede wit en een snede zwart tegen elkaar is *'n preekheer* (Mechelen en elders ; vgl. de Dominikaan of Predikheer met witte pij en zwarte mantel). Een *pastoorsboterhammeken* is *iets uit den fijnen bak ; nen harah* of *erèh* is grof en een *silvoeplêken* heel fijn (Brabant en Zuiderkempen).

Wij thuis spraken van *nen boterham brei'n* (van breiden, uitbreiden = uitsmeren), in W.-Brabant wordt de boterham *geplekt.* Het *te brei'n* of het *pleksel* was eertijds *afgebakken vet* van spek, *platte kees* (botermelkse witte kaas), in armere gevallen *peespijs* (moes van gele wortelen) en *stomp* (aardappelmoes), soms *stroop* (vooral in Haspengouw), en in de schone tijd van het geslacht varken thuis *kwèt* (aangelengde rest van bloedworstenvulsel ; *balkenbrij* en *krepoet* in Limburg). De kleine boeren van W.-Brabant aten 's avonds een boterham belegd met de rode kool van de noen of middag ; op de *plattekeeskant* kregen zij 's zomers sjalotjes of radijsjes, in de winter fijn gesneden ajuinscheuten [176]. Maar hier gold, zoals trouwens overal, dat *'n blote boterham* maar magere kost is ; beter is een *met een goei voedering in,* een *waar de wind tussen door kan,* een *met een goed hoefijzer op,* een *die belegd is in zijn vierkant,* wat allemaal betekent : met spek tussen [177].

Het brood wordt meest in de kelder bewaard, niet opeengelegd (dan *gaat het de korst af*), doch recht gezet op een schab (de *broodplank* of *den hank* : W.-Brabant). Soms wordt het, na de immer noodzakelijke afkoeling, in de baktrog opgeborgen, maar dan zal die best niet in het bakhuis staan. Van biezondere, grote broodrekken, gelijk in Duitsland en Zwitserland bekend [178], heb ik te onzent nog niet gehoord. Voor het aangestoken brood is er wel een biezonder meubel : de *schaprade* of *schapraai.* Het is een zeer oud meubel dat in de oudste inboedels reeds wordt vermeld : *van 1 scapraden* (1321 Gent), *1 scaprade* (1382 Diksmuide). Zij is allereerst de etenskast, de broodkast. De Limburgse naam spreekt duidelijke taal : *broodschap* (gezegd *broodschaap,* soms *broodsjaap,* of kort *sjaap)* : *een broetschaep* (1578 Hoepertingen), *een eetschaep* (1605 St.-Truiden), *eyn groet groen scaep* (1625 Maaseik).

In de primitiefste vorm heeft de schapraai maar één deur. Ze benadert in vorm dus dicht de rechtop gezette kist. Bruegel schilderde een schapraai met één deur (*een loken* zouden oude teksten zeggen) voor de uitbeelding van het spreekwoord *de hont is in der scapraden* (= de hond in de pot vinden, te laat komen voor het eten). De meeste schapraaien hebben twee deuren en in het hoofd gewoonlijk nog een schuif: het volkse meubel bij uitstek. Hier

enkele aanhalingen die iets zeggen over de vorm van het stuk : *j scapradekin met ij loken* (= 2 gesloten afdelingen ; 1469 Brugge) ; *j scaprade met iij loken* (1503 Brugge) ; *een scaprade met vier loken* (1578 St.-Michiels) ; *een hanghende scapra* (1574 Diksmuide) ; *een schapraïje met ysere tralie* (1790 Anderlecht) ; *een hoek schapraye van wit hout* (1823 Brustem) *(Tekstfig. 13).*

Streuvels geeft in *Land en Leven in Vlaanderen* blz. 248 een goede afbeelding van de typische Vlaamse schapraai met twee deuren en schuif en noemt ze *de spinde,* naam die vooral in West-Vlaanderen wordt gehoord. (Bijv.: *j spende :* 1382 Aardenburg). Maar de spinde (*spende*) is ook de ingebouwde, kastvormige bergplaats in de keuken naast de haard (vooral in West- en Oost-Vlaanderen). Die kan ook als etens- en broodkast dienen. Bijv. *Inde spinde een halve cupe bueters, ontrendt c eyeren xxv casekins* (1503 Zuienkerke) [179].

Herhaaldelijk is er in oude boedelstaten ook spraak van *broodkorven,* die dus ook wel zullen gediend hebben voor het behouden van het brood : *eenen brootcorff* (1636 Brugge), *twee brootcorfven* (1556 Antwerpen), *een brootcorff* (1636 Vorselaar). Een enkele maal wordt *een cleyn broedkiste* (1424 Hasselt) genoemd en *eenen broodtback* (1587 Gent) [180].

De buitenlieden smeerden vooral spekvet of platte, witte, botermelkse kaas op hun brood. Dat vet werd bewaard in de *vetpot* (Kempen) of *smeerpot* (O.- en W.-Vlaanderen). *Indoppen* (= insoppen) van de snede brood in het warme vet van de spekpan was bij ons op de boerderij geliefd. Boter gold als een teken van welstand en ik heb thuis meegemaakt dat het jaren heeft geduurd aleer moeder haar afkeer voor kunstboter kon overwinnen. Aan de weelde van de boter herinnert het liedje :

En als ge pas getrouwd zijt
Krijgt ge suiker in uwe koffie,
Boter op uw brood
En een kind op uwe schoot [181].

19. VLAAIEN

Wij behandelen ook de vlaaien omdat zij een echt boerengebak zijn. In de streek van Heist-op-den-Berg, Beerzel, Schriek, Putte, O.-L.-V.-Waver — en allicht nog elders in het Vlaamse Land — bestond de gewoonte met Vastenavond een oven vlaaien te bakken. Het gebruik is nog niet uitgestorven maar nu zijn het beroepsbakkers die de gewoonte voortzetten. We hebben het ook gaarne over vlaaien of vladen omdat we die uit Pieter Bruegels spreekwoordenschilderij er willen bij betrekken.

Het gaat hier niet over de Oostvlaamse en Westbrabantse vlaai, die heel wat anders is, uit velerlei bestanddelen wordt samengesteld en in een teil wordt in de oven gezet. Een overigens voortreffelijk produkt! Het betreft ook niet de kaasvlaai uit de streek van St.-Truiden. Het is geweten dat die een jonge aanwinst is in deze streek. Ze werd door bakker Hendricx te St.-Truiden in 1880 voor het eerst gebakken en die haalde het voorschrift te Luik. We hebben het over de taart met de vruchtenspijs, de *ooftvlaai* gelijk de Maaskant ze meestal noemt, en dan vooral over appel- en perenvlaai. Pruimenvlaai is al minder typisch, omdat inheemse pruimen minder werden aangewend voor het drogen en omdat de doenwijze ook vroeger heeft opgehouden.

Appelen en peren zijn de belangrijkste vruchten voor de vlaaien. Maar daarover beschikten de arme Kempenaars niet altijd in voldoende mate (vooral niet in de Limburgse Kempen). Zij mengden in de *spies* (spijs) dan ook wortelen, een zeventigtal jaren geleden (Kaulille). Het deeg was er niet altijd van witte bloem. Het kon op drieërlei wijzen samengesteld zijn. Er waren 1° *boechese vlaaien,* van boekweitmeel; ze moesten vers gegeten worden, ze werden te spoedig droog ; 2° *roggevlaai,* van uitgezifte roggemeel ; 3° gewone vlaaien, van tarwebloem of een mengsel daarvan met uitgezifte roggemeel (Overpelt).

Laten we het nu over de appel- en perenspijs hebben. De appelen konden in de herfst dadelijk, dus ongedroogd, worden aangewend. Ze moesten maar worden gekookt, doorgestampt en met suiker en kaneel worden bijgewerkt. Maar ze konden ook worden gedroogd. Bij voorkeur niet in de oven. Nadat het klokhuis (= *keetsj* te Mechelen-aan-de-Maas) was uitgestoken, werden de appelen in schijfjes gesneden, die schijfjes aan een draad geregen en op zolder gehangen. Die schijfjes heten *katsjen* of *katsjes* te Mechelen-aan-de-Maas, Tongeren, Heers en elders in die streek, of *katsjers* zoals te Maaseik, of *kotskes* zoals te Brustem, of gewoon ook

eeft (= ooft) (Kuringen). Gewone appelspijs is *appeleprotsj* te Mechelen-aan-de-Maas. Het woord *katsje* en varianten hangt samen met het Waalse woord *catche* voor gedroogd fruit [182].

Sommige perensoorten konden vers worden verwerkt tot moes. Wij thuis hebben in de jaren twintig veel zulke perenvlaaien gegeten (Hallaar). In die streek (Heist-op-den-Berg, Zuiderkempen) was het drogen van peren toen niet meer gebruikelijk, twintig jaar vroeger nog wel. De *bakperen* of *winterperen,* zoals wij ze noemden, werden nog wel gewoon bewaard om ze in de winter als stoofperen te bereiden. Het is in de Limburgse Kempen dat het drogen van peren langst heeft stand gehouden, ja, ook thans nog niet gans is uitgestorven. De hiermee bereide *spies* (spijs) is veel lekkerder dan het moes van verse peren. In deze streek gaan we nu dus op bezoek.

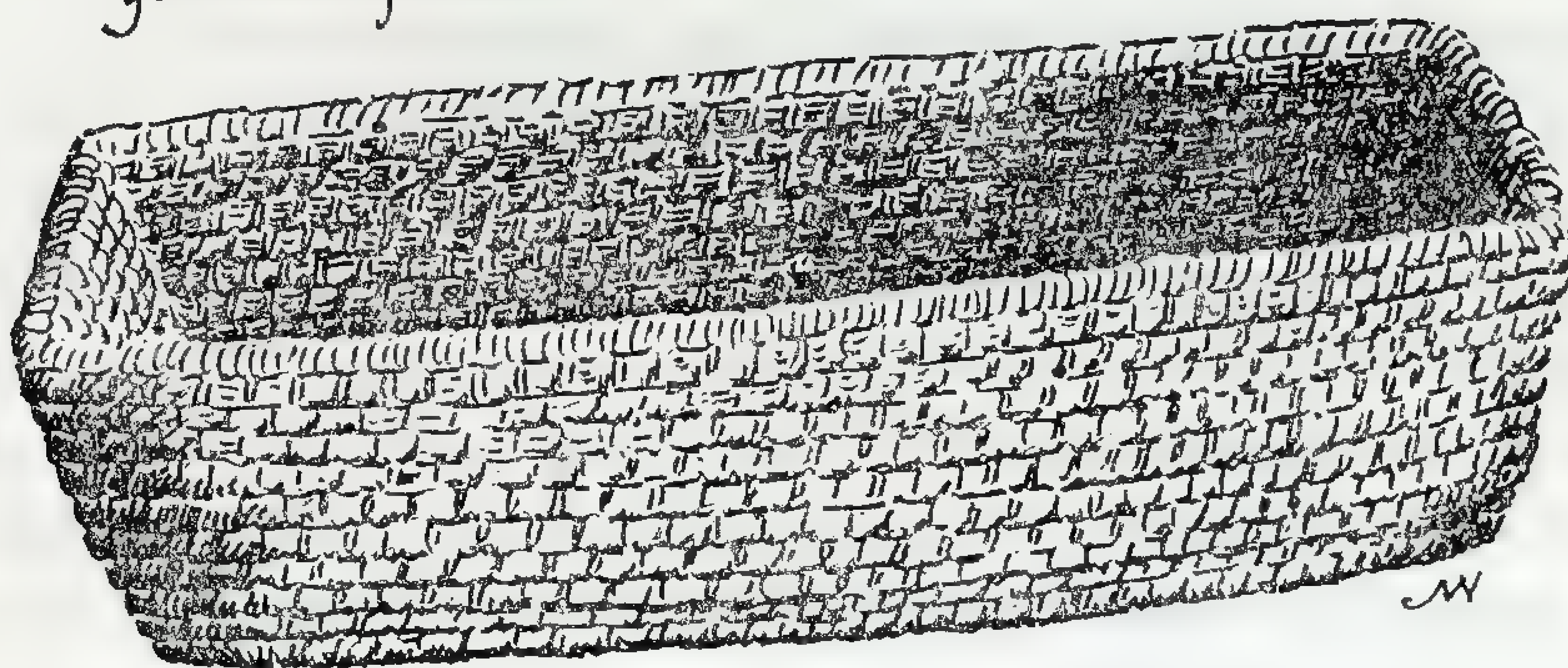
Vele harde, vers niet te genieten perensoorten waren ter beschikking. Hier enkele namen : trichter- of hereperen, langeloren, korsenijsperen, spineelperen, dikstaartperen en nog andere namen (vermoedelijk zijn er verschillende namen voor één soort) [183]. Zij werden in de oven gedroogd. Dat moest in verscheidene keren gebeuren, wel meest na het broodbakken. De eerste keer, en zeker na het bakken van roggebrood dat immers lang moet in de oven blijven, werd vooraf nog een mutsaard bijgestookt. Sommige gezinnen droogden liever enkele dagen na elkaar, met telkens een voorafgaand licht heten van de oven, dan het werk over verschillende weken te verdelen door telkenmale de bakdag af te wachten (Kaulille). Na de derde maal werden de peren *gezunderd* (Kleine-Brogel), na de vierde keer waren ze droog (althans volgens de zegsman te Kleine-Brogel ; mijn broer deed in 1962 een proef en moest vijfmaal drogen). De in gewicht licht geworden peren zien er nu zwart en verrimpeld uit. Van de tien manden vers fruit bleven er ongeveer twee manden gedroogde peren over. Te Mechelen-aan-de-Maas werden ze nu *euf* geheten, vandaar *euftevlaai.* Meer gekend zijn de namen uit de Limburgse Kempen : *bakkemoes* (mv. *bakkemies :* Neeroeteren, Opglabbeek), *bakkemuus* (Hamont), *bakkemeis* (Genk), welke namen blijkbaar 'gebakken muis' betekenen (allicht naar de grootte en kleur?). Een gezicht hebben als een 'gerimselde bakkemoes', is nu wel duidelijk.

Bij het telkens weer er uit halen van de peren leverde het jong volkje nuttige diensten, ook tot eigen vreugde. Lees hier wat iemand er uit eigen ervaring over vertelt :

„Eer het weer bakdag was, moesten de gebakken peren uit de oven gedaan. Dat was 't werk van de kinderen. En of 't plezant was! Ze liepen er om het hardste voor om het te mogen doen. De uitverkorene kreeg 'n oude rok aan met daarvoor een *kazzevek,*

d.i. een soort bloes van oudere zus of van moeder of mogelijk van een grootmoeder. Dan werd hij of zij in de oven gestopt, werd wel eens verplicht te fluiten, want gebakken peren waren een lekkernij. Uit afgunst werd door een der andere kinders de oven wel eens toegezet met het ovenscheel. Dat was een ramp voor de inzittende die aan de bijbelse 'jongelingen in de vuuroven' begon te denken. Er kwam geen engel om hem of haar te verlichten in die volslogen duisternis en benauwdheid; tot een volwassene de gevangene weer licht en lucht verschafte" (B. Gabriëls, As).

14. Strooien „kaar" of voorraadmand, van ongewone vorm, voor o.a. gebakken peren.



De 'gebakken peren' konden nu maanden, zelfs een paar jaren, worden bewaard. Op de Rooiermolen te Gruitrode hadden ze op 15.5.1956 nog *bakkemuus* van 1954. Het bewaren geschiedde op zolder onder het veilige, droge strooien dak, liefst in de strooien voorraadmanden. Dat zijn gewoonlijk cilindervormige manden in spiraalvlechtwerk (stro en gekloofde bramen). Op de zolder van de Kilbershoeve te Meeuwen vond ik in de zomer van 1957 de *bakkemies* in een ondiepe rechthoekige mand *(Fig. 14)* van dezelfde techniek (Bokrijk nr. B. 58.670). Naar behoefte kon de boerin in deze voorraad putten, maar *in den oetresjank zien de bakkemieze raar* (in de uitgang of voorjaar zijn de gebakken peren raar, begint de voorraad te slinken ; Reppel). In oude inboedelverkopingen vinden we natuurlijk gedroogd ooft (*eeft :* Genk, Kuringen ; *eust :* Zonhoven ; *hoaften :* Maaseik) terug. Een paar voorbeelden : *een mande met gebakken peeren 3 gl.* (1635 Vorselaar), *d'appels op den solder* (1663 Eeklo), *corf met gebacken appelen 0-16-0* (1753 Heist-op-den-Berg). Gebakken betekent hier : gedroogd in de oven. We weten nu ook waar de uitdrukking *met zijn gebakken peren blijven zitten* vandaan komt.

Hoe werden de gebakken peren toebereid? Ze werden een nacht in water te week gezet, dan gekookt, van steel (en klokhuis) ontdaan en doorgestoken door de koperen *zij* (= teems, Kaulille). Na het toevoegen van suiker, ook wel van een deel pruimenmoes, bekwam de boerin een zeer smakelijke taartespijs. Eertijds werden er, zoals vermeld, ook wortelen aan toegevoegd. Die werden bij het koken op de peren gedaan. Zij vergrootten de hoop en hielpen hem zoet maken. Voor een kermis werd met 2 à 3 vlaaien per kop gerekend (Neerpelt). De vlaaiplaten waren groter dan de huidige en, zoals aangestipt, met effen, geen gekartelde boord (eksemplaren te Bokrijk). Voor het andere vlaai-gerei : zie Hoofdstuk XIII. Uit dit alles is ook gebleken dat vooral Limburg de streek van de vlaai is. Hier werd soms de ene helft van de vlaai met donkere en de andere met lichte spijs gevuld : dat was de *kromvlaai*. Persoonlijk verkies ik de *bakkemiezevlaai!*

En nu eindelijk over naar de oude Bruegel. Ook hij kende de vlaaien. Hij heeft ze geschilderd en zeker ook geproefd. In zijn tijd golden ze als een lekkernij, anders zouden ze niet spreekwoordelijk geworden zijn : *Daar zijn de daken met vladen gedekt* (= daar is alles in overvloed). Op de uitbeelding daarvan op zijn spreekwoordenschilderij kan de toeschouwer 23 open, onoverdekte vlaaien tellen, onvervalste, goede boerenvlaaien uit zijn tijd. De volgende eigenaardigheid is daarbij op te merken : van de 23 stuks zijn er 10 donkerbruine. Vanwaar dit verschil? Voor mij lijdt het geen twijfel dat de lichte appel- en de donkere perenvladen zijn. Wie beide soorten, liefst dan nog in één oven, heeft zien bakken, herkent volkomen die kleur. Dr. Jan Grauls [184], die ook de naam *vlaai* verklaart, ziet in de twee soorten vladen 'klaarblijkelijk rijst- en pruimevlaaien'. Wij kunnen hem in dezen niet volgen. Onze verklaring wint naast het argument van het uitzicht van dat gebak nog aan bewijskracht in het feit dat er van een rijstvlaaitraditie op onze Kempische buiten geen spoor is, van de door ons aangeduide soorten wel, en in hoge mate. Zonder twijfel : indien Bruegel appel- en perentaart heeft afgebeeld, dan heeft hij uitstekende vladen afgemaald, die gerust in een 'Luilekkerland' mogen aangeboden worden. Hij gaf dan blijk van een goede smaak.

20. BAKKEN IN DE ASSE

We hebben verteld dat een bepaald huis te Meeuwen twee ovens bezat, een grote en een kleine. Indien in dit gezin wegens onvoorziene omstandigheden het baksel te vroeg op was, kon het zich redden door in de kleine oven spoedig enkele broden bij te bakken. Hoe moesten andere mensen zich in zulke omstandigheden behelpen?

Het eenvoudigste was, een brood gaan lenen bij een gebuur die er een kon missen. Dan moest natuurlijk bij de volgende bakte een brood teruggegeven worden van 'daaromtrent' hetzelfde gewicht. Daarom werd het ontleende brood eerst gewogen. Dat kon wel eens op een zeer eenvoudige en oorspronkelijke manier gebeuren. Zo bijv. te Kalmthout. Als weegtuig diende de *lichterblok,* dat is de oude lampenstandaard bestaande uit een houten blok die als steun dient voor een anderhalve meter lange stok waaraan het *smoutpeerke* werd opgehangen [185]. Hoe werd dit voorwerp nu als weegtuig gebruikt? Hier volgt de beschrijving van de doenwijze:

„Had men een brood ontleend, dan werd de stok van de lichterblok dwars over de leuning van een stoel gelegd; aan het uiteinde van de stok waaraan het blokje (= de voet) niet vast was, werd een hangsel met pan bevestigd en daarin het brood gelegd. Kwam de stok tot evenwicht, dan werd op het evenwichtspunt een streep met krijt getrokken, en bij het teruggeven van het brood (na een bakte) werd dat op dezelfde wijze afgewogen" [186].

Was er geen brood te lenen, kon de boerin toch spoedig aan een brood komen door te *bakken in de asse.* Hoe geschiedde dat? Het vuur van de open haard werd uiteengeschoven om in het midden een vrije plaats te bekomen. Daar werd het brooddeeg gelegd. Een aarden teil (melkteil bijv.) werd er over geplaatst en het geheel dan met gloeiende kolen bedekt. Het brood bakte dan onder die hete klok (Kalmthout).

Die wijze van bakken gebeurde bij ons, in Vlaanderen, bij uitzondering als een noodoplossing. Zo ook bijv. in Westfalen [187].

In andere streken van Europa is (of was) dat een gewone bakwijze. Buschan, *Illustrierte Völkerkunde,* II, 339, zegt daarover: „Gewiss kann auch das Backen von Mehlspeisen in und unter Töpfen schon als vorgeschichtliche Uebung angesprochen werden; es findet sich später im römischen Altertum, wie heute noch in den Karpathen usw". Zulke bakschotels en klokken (zie afb. 189 in zelfde boek) in aardewerk zijn heden nog gebruikt in het midden en het westen van de Balkan, in Siebenburgen, de Karpaten, in

Tessin (Zwitserland), de Elzas. Ons bakken in de asse is dus in wezen, allicht niet in feite, een voortzetting van het bakken op verhitte stenen uit de primitieve en voorhistorische kulturen zoals in ons tweede hoofdstukje aangeduid [188].

21. WIE BAKT NOG ?

Toen dr. J. Goossenaerts aan het woordenboek van de gewesttaal van Kalmthout begon, kon hij getuigen : „Omstreeks 1900 bakten nog wel alle boeren zelf". In 1956, in de eerste aflevering van dit levenswerk, moest hij berichten : „Geen boer bakt nog zelf" [189]. Wel een inslaand voorbeeld van de grote levensverandering in het belangrijke tijdsgewicht van de jongste halve eeuw. Wij dachten het de moeite waard, op dit feit even in te gaan, en een der vragen van ons onderzoek betrof daarom het aantal boeren dat naar het oordeel van de medewerkers in hun omgeving nog bakten. We beperken ons tot de antwoorden die in het jaar 1957 binnenkwamen en de raming gaven voor 90 gemeenten. Voor Antwerpen en Limburg zijn de antwoorden voldoende om een algemene indruk op te doen over de stand van zaken. En hoe was in 1957 de toestand?

Er zijn twee feiten die allereerst treffen. Ten eerste dat er nog zeer weinig door de boeren wordt gebakken. Op dit gebied zetten mechanisatie en nivellering van het leven zich door en dit, daarvan zijn we overtuigd, niettegenstaande elke boer (en niet de boer alleen!) het eigen gebakken 'boerenbrood' veel smakelijker vindt. Maar zelf bakken is een groot werk. De bakker die ten huize bestelt, maakt het zo gemakkelijk. De deugd van het goede, oude, grote, bruine boerenbrood waardeert ge maar voorgoed als ge het bij gelukkige uitzondering nog eens in de mond krijgt na lang uit handen van de moderne beroepsbakker te hebben moeten eten.

Het tweede treffende feit is het zeer grote verschil dat er tussen

→

9. Het kleinste mij bekende bakhuis : Oude Kasteellaan, 9, Bonheiden. Huisje 2,16 m langse gevel, 1,95 m dwarse gevel (met deur) ; ovenbedding : 1,75 m lang. Huisje eertijds van leem. Onderbouw van oven goed zichtbaar en primitief van vorm.

10. Het grootste mij bekende stenen bakhuis : Aldenhoven, Kuringen. Langse gevel 7,38 m, dwarse gevel 6,81 m. Ovenbouw : 3,70 m x 3,10 m ; onder lessenaarsdak dat gevat is tussen windweerders gelijk het grote dak. Hoeken van ovenbouw afgerond. Vlierstruik nabij de N.-W.-hoek.



Foto 9.



Foto 10.



Foto 11.



Foto 12.

de dorpen en de streken bestaat. Daarvan zullen we de meest inslaande voorbeelden aanhalen.

Uit Kalmthout-Achterbroek wordt bericht dat de laatste boer die zijn oven nog stookte, er in 1953 mee heeft opgehouden. Uit de parochie Schakkebroek, in de gemeente Herk-de-Stad, en het dorp Zolder vernemen wij dat alle boeren er nog bakken. Bij nader toezicht blijkt, dat in het Antwerpse nog veel minder wordt gebakken dan in de provincie Limburg. Dat feit leert ons iets over de sociale en ekonomische toestand van beide gouwen. In 't Antwerpse, waar de inwerking van de steden veel groter is, was de moderne ontwikkelingsgang al verder voortgeschreden. We overschouwen nog wat nader onze cijfers.

In het noorden van de Kempen wordt er zogoed als niet meer gebakken (Borsbeek, Poppel, Herenthout). Voor Broechem wordt nog één boer vermeld (altijd voor 1957!). We krijgen 1 à 3 % voor o.a. Arendonk, Meerle, Noorderwijk, Vorselaar.

In Limburg lagen de percentages veel hoger (1957). Schakkebroek en Zolder, voornoemd, spannen de kroon. Elders wordt ons nergens kategoriek gezegd : niemand bakt nog. Laagste schatting : niet 1% : Heers, Oostham ; 1 à 3% : Lanaken, As, Ophoven, Zonhoven, Riksingen, Paal, Kuringen ; 5 à 10 % : Overpelt, Brustem, Rukkelingen-Loon, 's-Herenelderen, Schulen, Kerkom bij St.-Truiden, Beverst, Kermt, Meeswijk, Wijer, Kozen, Overrepen ; 20 à 30 % : Eksel, Mopertingen, Nieuwerkerken (Lb.), Guigoven, Neeroeteren, Rosmeer ; 40 à 60 % : Kleine-Brogel, Hamont, Valmeer ; 70 à 90% : Berbroek, Genk, Helchteren. Opmerking : dat zijn maar vage schattingen, die denkelijk langs de hoge kant liggen.

Over de andere provincies heb ik te weinig gegevens voor 1957. Uit de karige die ter beschikking zijn, krijg ik de indruk dat het er beter gesteld is, dan in 't Antwerpse. Bijv. St.-Martens-Latem (O.-Vl.) : nog 70 % doch daarvan maar 10 % in de oude ovenbuur en de rest in een nieuwe oven binnenshuis ; Stavele (W.-Vl.) : nog 1/3 van de boeren. Voor de 59 antwoorden die ik in 1963 binnenkreeg spannen Massemen met 30 %, Balegem met 50 % en Munkzwalm met 75% verreweg de kroon. Ik zou er de bedenking willen aan vastknopen : gelukkig boerengezin dat nog de eigen gebakken *stute* (= snede broods) kan in de mond nemen!

←

11. Bakhuis van de Baanwinning (1774) te Diepenbeek. Links de schuur van de in gesloten aanleg gebouwde winning. Kenschetsende afgelegen ligging van het bakhuis in de boomgaard. Onderbouw van oven goed zichtbaar. Leem in de wanden van het huisje door baksteen vervangen.
12. Het bakhuis van de Mariswinning (1746) op het Kreit te Diepenbeek, vóór zijn overbrenging naar „Ter Speelbergen". Het 'reizend' bakhuis (zie Hoofdst. 28) krijgt hier bezoek van zijn „toekomstige bakkerin". Dat was op 5-XI-1962.

22. BIJKOMEND GEBRUIK VAN HET BAKHUIS

Wij hebben nog immer het bakhuis op het oog dat zijn gewaardeerde bakbedrijvigheid levert. Maar behalve broodbakken kan er nog wat anders in gebeuren. Een belangrijke taak, die we reeds kennen, is het drogen van fruit, vooral peren, in mindere mate appelschijfjes, want die werden ook wel op zolder gedroogd. Appelschijfjes werden wel eens in de pap gedaan ('s-Gravenwezel). Op de derde plaats komen pruimen. Verder worden genoemd : okkernoten, kastanjes ; ook eikels (Turnhout) waarbij misschien te denken is aan de tijd van de eerste wereldoorlog toen van gebrande eikels een drankje werd gebrouwd dat ten minste aan de kleur van koffie herinnerde...

Er werden ook kleine veldvruchten en kleine zaden in gedroogd : erwten, bonen, klaverbollen, koolzaad, raapzaad, tuinzaden. Als te drogen groenten kwamen hoofdzakelijk selder, ajuin, bieslook in aanmerking. Dat gebeurde allemaal zowat verspreid overal, we noemen daarom geen plaatsen. Het drogen van vlas en hennep werd al archivalisch vermeld. Het wordt van sommige zijden nog aangegeven (vlas : As, Neeroeteren, Ophoven, Overpelt ; hennep : Genk, Munsterbilzen, Ophoven, Overpelt). In W.-Brabant droogden de boerkens die dadelijk broodgraan wensten voor hun halfoogst- of kermis-bakzak hun allereerst uitgegeseld graan van de nieuwe oogst op de oven [190].

Een paar opmerkingen. Bij het drogen van zaden moet er niet altijd gedacht worden dat zulks *in* de oven gebeurde, 't geschiedde zeker ook *op* de oven, in het eigenlijke bakhuis of op het zoldertje ervan. De ruimte boven de bakoven wordt inderdaad soms *ast* (= droogplaats) genoemd (Moerzeke). Veel gewichtigere opmerking : we mogen de betekenis van dit drogen van eetvoorraad voor de winter in vroeger dagen niet onderschatten. Veel meer aangewezen op eigen voortbrengst, het leven nog niet zo ingericht zijnde dat elkeen dagelijks zijn voorraad kon aanvullen gelijk dat nu is (alles wordt dan nog aan huis afgeleverd), moesten onze voorouders zoveel mogelijk wintervoorraad opdoen. Zij zorgden er niet alleen voor dat de vleesstande in de kelder en de vetpot of smeerpot weer vol geraakten, maar trachtten ook zoveel mogelijk plantaardig bewaarbaar eten op te sparen. In die tijd sloegen ook de goede burgers maar een paar keer per jaar, in mei en september, hun boter in.

Kenschetsend bewijs voor het belang van de droogbewerking vinden we in het al voornoemde Salzkammergut, Oostenrijk. Ofschoon

bakhuizen er zeer zeldzaam zijn „weil nahezu kein Getreibebau betrieben wird", vindt men er integendeel wél drooghuisjes, '*Dörrhäuschen*'. „In diesen sehr kleinen Gebäuden werden Apfelspalten, Birnen und Zwetschen gedörrt" (*Birnen* = peren, *Zwetschen* = blauwe pruimen). Aldus schrijft op 27-9-62 mijn hooggeschatte vriend, prof. dr. Ernst Burgstaller, Linz a.d. Donau, en voegt er drie foto's van zulke zeer lieve, kleine, kapelletjesachtige gebouwtjes bij, twee huisjes van baksteen en een van blokbouw (= van boomstammen). Voor het oude boerenhuishouden was het vruchtendrogen onmisbaar!

Vergeten we niet te vermelden dat onze bakovens ook wel eens *braadovens* werden als, vooral ter gelegenheid van de kermis, de vleesschotel er werd ingeschoven. Tijdens het broodbakken werden vlees of peren ook wel eens mee in de oven gezet, in de hoeken links en rechts van de ovenmuil, in de aldaar bewaarde gloeiende kolen.

Mijn vader schoot na het bakken een paar mutsaarden in de oven. Die waren dan goed droog tegen de volgende bakte. Ook ander brandhout en denneappels (Luiksgestel) kregen er wel eens een beurt. Niet alleen brandhout vond zijn weg naar de oven. De Mechelse stoelenmakers droogden er ook geriefhout in. En algemeen bekend is wel het feit dat in de oven de krukken van wandelstokken worden gebogen, stelen van dorsvlegels en ander gereedschap in de gewenste vorm worden gebracht. Die bewerking, die met groen hout geschiedt, heet baaien [191]. Op de oven droogden soms klompenmakers de vervaardigde klompen (Wachtebeke).

Van verscheidene kanten wordt gemeld dat ook pluimen in 't bakhuis worden behandeld, voor kussens en matrassen. Dat betrof dan drogen en ontsmetten, ontluizen (Mollem, Mopertingen, Overrepen, Riksingen, St.-Huibrechts-Hern, Valmeer). Voor één plaats wordt gezegd dat zulk werk niet *in* doch *op* de oven geschiedde (Tongeren). En voor nogmaals één plaats wordt een ovengebruik aangestipt dat met het voorgaande verband houdt: het ontsmetten van oude gekochte klederen (Arendonk).

Voor West-Brabant vermeldt H. De Vis, *a.w.*, 126, verder: het ontvlooien in de oven van de kafzakken van de *koeters* of knechtjes, ontsmetting van pluimenbedden en klederen van overledenen, de slechte *gleirewerksmaak* ontnemen aan nieuw vaatwerk in gebakken goed.

Te Begijnendijk werd voor een bepaald lijder aan reumatiek de oven op goede warmte geheet en de man erin gestoken. Ook in West-Brabant geldt het als een goed middel tegen slepende verkoudheden, kwade hoest e.d. kwalen: in de nog warme oven kruipen als het brood uitgetrokken is.

In de ovenschouw konden desgewenst hesp en spek worden gerookt of in de oven konden ze worden gedroogd als ze uit de vleeskuip kwamen.

In het hol onder de oven werden, zoals gezegd, niet zo zelden aardappelen bewaard, de *kleine eerpels* te Kalmthout. Dààr lag onder de oven 'gewoonlijk het wit zand waarmede de huisvloer 's zaterdags bestrooid werd' [192]. Voor dat gebruik moest het zand inderdaad goed droog blijven [193]. Elders vonden ook wel eens rapen, wortelen, bieten een veilige plaats in 't ovenkot. Er werden ook wel eens broedgrage hennen in opgesloten (As). Te Brustem werden broedzuchtige kippen *broedkorige* genoemd en hun strafoord *ovekoet.*

Dan is er nog een belangrijke taak die de oven kan vervullen : het bewaren van het vuur. De medewerker uit Genk vestigt er de aandacht op en meent dat vuur er wel vier à vijf dagen kon bewaard blijven. Dat gebeurde hier veiliger dan in huis, maakte het lastige nieuw-vuur-ontsteken overbodig en kon bij het gebruikelijke *vuur lenen* ook voor de geburen dienen.

Daar het bakhuis gewoonlijk voorzien is van een goede opene schouw, kon van deze stookplaats ook gebruik worden gemaakt voor kookverrichtingen die liefst niet in huis werden gedaan. Bijv. veevoeder koken, de was afkoken, haring braden, en nog wel wat van die aard. Daarom eveneens stond in Haspengouw de ketel voor het stoken van de stroop in vele gevallen in het bakhuis.

Een zeer biezondere aanwending van die schouw bericht Jan Goris in zijn *Vizirgat,* blz. 320 : bij een sterfgeval worden de varkenshespen naar het bakhuis overgebracht, anders beschimmelen zij.

Boven onze oven hadden mijn broer en ik veertig jaar geleden een hok getimmerd voor een wit smirrelpaar. Binnen de recordtijd van een paar weken legde het paar aan één stuk tien eieren : we hadden twee *duivinnen* gepaard! (N.B. de duif broedt slechts 2 eieren).

In het bakhuis van de Pastorijhoef te Eksel was, zoals reeds vermeld (Hoofdst. 7), een varkenshok ondergebracht. In Brabant is soms bakhuis en hopast onder één dak gebracht (goed voorb. in de Bambergstraat 8, te St.-Martens-Lennik).

We moeten verder bedenken dat het bakhuis, gebeurlijk de bakhuiszolder en de ruimte boven de oven, uitstekende bergplaatsen waren voor allerlei klein gerief, vooral afgedankte rommel, die toch niet voorgoed werd weggedaan, want „het zou toch nog eens kunnen dienen". Vooral boven de oven en op het ovenzoldertje kwam dat heterokliet getuig terecht : stukken kettingen, verroeste nagels en bouten, oude klinken, oude schoppen en hakken die im-

mers nog tot stal- of schuurdeurhengsels konden worden omgesmeed, oude ploegscharen, hamers en wielrepen, gebarsten emmers, kruiken, stopen en potten, stukken leder en riemen, oude schoenen (goed gerief want een stukje leder heeft een boer dikwijls van doen), oude klompen, enz. enz. Klein gereedschap voor houtbewerking was er vaak ook te vinden : zagen, beitels, boren, schaven en de *pezerik* of bullepees om de zaag en de schoenen te smeren. Soms ook een schaaf- of werkbank. „Daar stond ook de honing- en azijnpers, zoals dat nog in onze tijd in het bakhuis van de familie Engelen te zien was" (te Mechelen-aan-de-Maas) [194]. Kapmes (houwmes) en kapblok hoorden zeker in 't bakhuis thuis. In de verlaten, niet meer tot bakken gebruikte bakhuizen, waarover we het nog moeten hebben, krijgt dit uitzicht van de ovenbuur volledig de bovenhand : hij wordt *het rommelkot*.

En dan komen we tot ons laatste maar zeker niet onbelangrijkste bijgebruik van het bakhuis : de ovenbuur als woongelegenheid. We beginnen met als vergelijkingsmateriaal het geval aan te halen dat in de Europese volkskunde misschien het kenmerkendste is. Het betreft het Z.-W.-Eifelgebied in West-Duitsland, dus nog in onze buurt. Daar hier tot vorige eeuw het zgn. 'Stockerbenrecht' heerste, waarbij één van de kinderen huis en hoeve erfde, zo moesten op dat ogenblik de medekinderen het ouderlijk dak verlaten. Ze namen dan hun intrek in het bakhuis, dat daarop ook voorzien was, nl. in verhouding zeer groot is en een bewoonbare bovenverdieping bevat. Die bewoners werden 'Backesmännchen' (bakhuismannetjes) genoemd [195].

Dat geval doet mij dan allereerst denken aan de knecht Janneken Scherens (kozijn van de vader van de bekende wielerkampioen Scherens) die achttien jaren op onze boerderij heeft ingewoond (1914-1932). Vóór die tijd werd hij genoemd *Janneken uit 't bakhuis*. Hij woonde toen namelijk in het bakhuis van Jozef van Egdom, op de Achterhei tussen Heist-op-den-Berg en Schriek. Met Schriekkermis hield Janneken er zelfs kermistafel, met lekkere rijstpap. Was een bakhuisje geen uitgelezen woonstje voor een eenzaat? Menig oude jonkman heeft er een betrokken. Vooraan in de Wuytjensstraat, nabij de grens tussen Heist-Goor en Schriek, heeft (70 jaren geleden?) Witte Cannaerts in het zijne wel *herberg gehouden* (zie beneden). Niet alleen enkelingen, ook jonge gezinnen en kinderloze of oude echtparen hebben wij weten in een bakhuis wonen. Toen de familie Nauwelaerts omstreeks de jongste eeuwwisseling de voorname omwaterde hoeve in de Brede Straat te Putte bij Mechelen bewoonde, betrok steeds een of andere dakloos geraakte persoon het bakhuis, zonder daarvoor wat te moeten betalen.

Dergelijke behuizing is te onzent niet van gisteren. De *genachte*

of rechtsvergadering van 12 september 1788 te Meeswijk bepaalde dat het verboden was zwangere ongehuwde vrouwen te huisvesten in *huysen, schuere, stallen en backhuysen* [196] ; — alles behalve kristelijk en menslievend naar onze gevoelens van thans!

Behalve het *vast* bewonen moet ook de *tijdelijke* behuizing hier aangehaald worden. Het bakhuis was het seizoenhuisje, het zomerhuis voor sommige boerenfamilies. We kennen er waar dat nu nog het geval is (Heist-op-den-Berg), al gebeurt dat zomerwonen nu meer in de stal sinds het vee algemeen 's zomers op de weide verblijft. Het woonhuis, alleen nog gebruikt om te slapen, blijft op deze wijze beter gespaard van ontreiniging. Hoeufft in zijn *Proeve van Bredaasch Taaleigen,* 1836, blz. 288, geeft als bijkomende beschouwing van de bakkeet : „in 'twelk de landlieden des zomers meesttijds huishouden". Voor onze Kempen was dat 'meesttijds' zeker veel te veel, gelijk ook dr. Goossenaerts, *a.w.,* 362, voor Kalmthout doet opmerken.

Midden tussen vaste en tijdelijke bewoning is het volgende gebruik te plaatsen : soms dient het bakhuis als slaapgelegenheid. Natuurlijk ook voor landlopers, bedelaars, leurders, die het meestal dievelings betrokken en verlieten [197], maar ook voor eigen volk. Bij de broer van mijn grootvader, met name bij Lowieke Weyns op Heist-Goor, was er een bed in het bakhuis opgesteld en daarin sliepen twee van de elf kinderen, natuurlijk twee jongens. Over mijn grootvader langs moeders kant zal ik in dit verband ook nog wat moeten vertellen, maar dat behoud ik voor het voorlaatste kapitteltje : *Familiestuk.*

Een geheel onverwachte, bijbels en primitief aandoende, toevallige bestemming van een bakhuis, wil ik nu nog niet verklappen. Zij zal in hetzelfde voorlaatste hoofdstukje worden onthuld. Moge deze aankondiging bij mijn goedwillige lezer de nodige spanning verwekken om het nog zo lang vol te houden. Intussen nog deze plezierige aantekening over het plaatsje boven de oven : „is ook de bakermat van vele generaties katten van het hof, die er bijzonder na het bakken hun hoofdkwartier van maken en het laten dienen als ontvangstzaal voor vreemde gasten en bezoekers" [198].

23. UITGEDIENDE BAKHUIZEN

Wat boven gezegd is van het bijkomend gebruik van het bakhuis, kan in algemene zin ook gelden voor wat we uitgediende bakhuizen noemen, d.w.z. die niet meer tot broodbakken dienen. Vast bewoonde bakhuizen zullen wel meestal niet meer voor bakken gebruikt zijn.

Als we overwegen van welk veelzijdig nut de ovenbuur was, is het bijna niet te geloven dat deze dienaar uit het boerenleven bijna geschrapt is. Een halve eeuw geleden was hij, ook buiten het bakken om, gewoonweg onmisbaar. Hij was een buitengewoon gezellige baas. Geen plaats op de hoeve ademde meer atmosfeer. De kinderen vonden er alles om te spelen. Boer en zoon konden er naar hartelust *kleuteren,* d.i. knutselen (Heist-op-den-Berg). Wat binnenshuis, vanwege moeder en dochter, niet mocht, dat was hier toegelaten. Hier werd niets bevuild. Het bakhuis was daar, om het toe te laten. 't Was nu eenmaal „'t bakhuis", dat was nu zó, 't was een begrip. Schuren en vegen bestonden hier niet. Vuile en versleten kledèren mochten hier hangen. Geschikt was die plaats om het stoofhout (*kapittelhout :* Broechem) te kappen en de kinderen konden er zelfs een touter ophangen (die wij te Heist-op-den-Berg *zwie(r)schakel* noemen). Alle gerief was er te vinden : het stukje leder, de nagelenbak, de fietsensleutel, de ijzerdraad, de els, de schroevendraaier, de *loze let* (open kettingschakel), het stuk touw, de teerpot, het karsmeer, de glasscherf, de versleten vork en lepel die ge toch weer eens gebruikt, de *teppe* en loden *sollen* om de geldstukjes van de *teppe* te schieten bij het *teppeschieten* 's zondagsnamiddags, of de plavei om op 'n andere zondag met een knikker *steentje te kappen.* Houdt het wel op? Onnoembaar veel innigs uit het boerenleven, uit onze jeugdherinneringen, is thuis in en rondom de ovenbuur.

Toen hij zijn ovenmond niet meer moest opendoen, zijn sommige bakhuizen de weg opgegaan van werkruim voor een bepaalde tak van het landbouwbedrijf. De koeketel werd er laatst gestookt. Ook de wasketel. In de Pandoerenhoek te Schriek tekende ik er een, op 8-4-56, dat helemaal als *waskot* was ingericht*(Fig. 15);* in een aangebouwd schobje stond een oude ploeg wereldvergeten te vergaan. Ten einde de Armoeistraat te Beerzel was het ook zo : waskot, zag ik op dezelfde dag. Heel wat minder fraai is het, zo de ovenbuur tot stofferig koolkot wordt gedegradeerd (Bastijnstraat Berlaar). In de groentestreek rond Mechelen moeten vele groenten in beschutte plaatsen marktklaar gemaakt worden, of de gemaakte

busselen of gevulde bakken tijdelijk onderkomen vinden. Dat kon wel eens in een bakhuis geschieden. Het werd in bepaalde gevallen ook een voederkot, met een meelkist ; een *braskot* (O.-Vlaanderen) voor varkens. Voor tuingereedschap was ons gebouwtje zeker ook geschikt. Het bakhuis van de familie Van Herck te Begijnendijk werd door de jeugd tot 'clubhuis' ingericht.

Toen in de jaren 1920 in de streek van Schriek en Heist-Goor de slachtkip *Mechelse koekoek* grote opgang maakte, werd menig bakhuis kippenhok. Dat elders konijnen er een onderkomen in vonden, spreekt vanzelf. Dat echter het indrukwekkendste bakhuis dat ik ooit zag, dat van Aldenhoven onder Kuringen, tot varkensstal werd verlaagd, is erg.



15. Uitgediend bakhuis, nu washuis, Schriek.

Er stond vroeger wel eens een schaaf- of werkbank in, zagen we, maar sommige huisjes werden geheel omgeschakeld en als *werkhuis* ingericht. De kozijn en naamgenoot van mijn grootvader, Karel Wyns, uit Schriek, bracht in het bakhuis de eerste fietsenmakerij onder van het dorp. Het huisje stond een heel eind in de tuin, verscholen onder de bomen en afgedekt met klimop, toen ik er in 1930 mijn eerste nieuwe fiets mocht kopen. Het schilderachtigste werkhuis dat ge kondt dromen.

Eén enkel uitgediend bakhuis, zo verre mij bekend, geniet een biezondere eer : het werd omgebouwd tot kapelletje. Dat gebeurde te 's-Gravenwezel en het bedehuisje kreeg de passende naam *Kapel van de Ovenbuur* [199].

Voor de rest, zo ze niet een nieuwe aanwending verkregen, vervallen onze bakhuisjes meer en meer. Aandoenlijk om zien. Eens waren zij nobele en nodige kultuurelementen van onze volkskultuur. Nu verliezen ze voeling met het mensenleven. Blijven op het leven ten achter. Worden meer en meer het kerkhof van het oude huisraad en gereedschap : *rommelkot.* Beledigende naam voor dat goede, gezellige, dienstwillige, gerieflijke, warme bakhuisje. Het is afgeschreven. Het verwildert, het vergaat. Netelen en onkruid sluiten het in. Het dak wordt niet meer onderhouden. De ovenbuur is alleen nog maar goed, als hij nog niet volledig is afgebroken, om in en rondom zich op te nemen wat te slecht is om te gebruiken en te goed om weg te werpen. Wat dat betekent, heb ik al trachten te schilderen. Maar het is nog veel meer dan reeds staat opgesomd. Het zijn ook oude pannen en bakstenen, oude raderen en fornuizen. Bij een bakhuis op Klein Boom te Putte-Mechelen telde ik op 8-4-56 een oude ketel, oude melkkruik, acht oude emmers, een karrewielband. Het spitsdakig, lief huisje onder een okkernotenboom was nu duivenhok *(Tekstfig. 1).*

Ja, wegstervend kultuurgoed. Zijn verdwijning laat een leemte omheen de Vlaamse boerderij, een leemte in het boerenleven, een weemoedige leemte in het gemoed van wie het anders heeft geweten.

24. MERKWAARDIGE BAKHUIZEN

Eén daarvan is al zeker datgene dat in *Kapel van den Ovenbuur* werd veranderd, te 's-Gravenwezel. Als ge te Beverlo uit de kerk komt, die op een heuveltje staat, dan kunt ge enkele stappen verder op een bakhuisje springen. Te Moerzeke was het bakhuis van het Hof ter Wielle iets biezonders. In een boomgaard van de Biezenstraat te Hamme is een bakhuis te zien met in de topgevel een grote rondbogige deur geflankeerd van pilasters ; de plaatselijke overlevering zegt dat oudtijds van hier de schepen op de Schelde werden in 't oog gehouden. Het bakhuis van hoeve Blommerschot uit Oostmalle (nu te Bokrijk), met dubbele boog onder de oven, bakstenen vloer in het huisje, konisch toelopende schouw, sluitgevels met 'oren' en windmuurtjes die het dak insluiten, bezit zeker een verzorgde baksteenbouw *(Foto 7).* Te Vorselaar, nabij het dorp, zag ik in 1955 een aangebouwd bakhuis met een hoge ronde schouw. Te Rijmenam, kadaster wijk B nr. 697 a, is ook een zeer hoge schouw van een aangebouwde (nu verdwenen) bakoven bewaard.

Het grootste mij bekend lemen bakhuis is dat van de Boswinning te Berbroek Limb. (5,25 m x 6,50 m). Het is dus iets groter dan dat van winning De Draak, Tuilt 9, Kuringen (5,60 m x 5,90 m). De stenen ovenbuur van Aldenhoven, Kuringen, is de grootste en indrukwekkendste die ik ooit zag : 6,81 m x 7,38 m. Hij is, helaas, letterlijk in een varkensstal herschapen. En het kleinste mij bekende ovenbuurtje staat Oude Kasteellaan 9, Bonheiden, te vervallen : 1,95 m x 2,16 m (oven 1,95 m x 1,75 m), oorspronkelijk leem, nu baksteen *(Foto 9)*. Het lemen bakhuis van de Contzenwinning te Bokrijk is daardoor merkwaardig, dat het zo hoog is en dat de oven tegen een langse gevel is gelegd *(Foto 6)*. Nabij het kasteel van Zellaar te Bonheiden is een stenen ovenbuur te vinden in neogotische stijl ; een preutser geval zal wel moeilijk te vinden zijn. Het verdwenen lemen bakhuis, dat eertijds stond bij het boerderijtje nadien door Sjel Camps bewoond op de Achterheide te Heist-op-den-Berg, was gejaartekend 1719, naar de familie Camps mij meedeelde 17-7-1950. Het voorname, ruime bakhuis (4,95 m x 4,75 m) van St.-Luciëndaal te St.-Truiden bezit een groot houten kruisraam en draagt in zijn voorhoofd een steen met inschrift '1749 /AC' *(Foto 8)*.

Dan is er ook de grote, voorname ovenbuur op het gehucht Boterhoek te O.-L.-V.-Waver. De oven ligt binnen in het ruime huis. In het voorhoofd van dat bakhuis, dat is de top van de sluitgevel die naar het woonhuis is gekeerd en de toegangsdeur bevat, is met blauwe klompjes het jaartal '1764' ingemetseld. Bij mijn weten voor de Kempen een unicum. Onlangs werd te Houtem (Veurne) op de hofstede Tahon een *bakkeuken* gesloopt die jaartekende van 1641 (steen met jaartal). Jammer dat Bokrijk hiervoor achter 't net vist. Voor het koken van de garnaal beschikt garnaalkruier te paard Maurits Thibaut, Vissersstraat Koksijde, in zijn *bakkeuken* over een biezonder fornuis.

Verder vernoemen we het gemeenschappelijk bakhuis van de drie boerderijen De Hoefkens te Varendonk bij Westerlo. Naar een der oud-gebruikers mij verzekerde, konden er zestig broden tegelijk in worden gebakken. Ook al rekent ge daar een groot aantal paardebroden van af, blijft het nog zulk een groot getal, dat het wel mogelijk was in zulke oven voor meer dan één gezin tegelijk te bakken.

Aan het einde van deze speurtocht kijken we even over de landsgrens. Te Bommerich, gemeente Mechelen in het uiterste zuiden van Nederlands-Limburg, bij boer Van Werch, staat er een bakhuis dat waard is als monument gerangschikt te worden of, zoals in Nederland wordt gezegd, onder monumentenzorg gesteld. De beslissing bleef tot nog toe uit, omdat nog geen passende nieuwe

bestemming voor het gebouwtje werd gevonden, noodzakelijke voorwaarde die de Nederlandse 'Monumentenzorg' stelt. Het alaam *moelt, sjeuter* (broodschieter),*oavenkretser* en *oavenbessem,* is nog voorhanden. Het bakhuis is hoog tegen de berm van de weg gebouwd. De oven zelf wordt ondersteund door keien, waartussen er een zo enorm grote is, dat de onderbouw aan een voorhistorisch monument doet denken. Dit gebouwtje wacht om het eerste gerangschikte bakhuis van de Nederlanden te worden.

Twee andere merkwaardige bakhuizen komen aan het einde van dit verhaal aan de beurt (zie *Familiestuk* en *Reizend bakhuis).*

25. BAKHUIS EN VOLKSTAAL

Wat het bakhuis betekent voor het stoffelijke en sociale volksleven, is voldoende gebleken uit vorenstaande bladzijden. Ook het volksgeloof werd even aangeraakt. De tuin van de geestelijke volkskultuur betreden we nog even en onderzoeken welke neerslag bakken en bakhuis in de volkstaal heeft nagelaten. We beperken ons tot uitdrukkingen en gezegden [200]. Voor een zo eng en dagelijks met het leven verbonden feit, kan de oogst niet gering zijn. Al eens 'n volksgebruik zal er ook nog wel bij te pas komen. We rangschikken de aantekeningen naar gelang ze betrekking hebben op : a) brood, b) bakhuis, c) bakken, d) oven, e) trog, f) ovenpaal, g) rakelstok, h) zuurdeeg, i) allerlei.

Ik deel hier vooraf nog gaarne en dankbaar mede, dat de h. André Bonnez, de flinke verstandige landbouwer-heemkundige uit Stavele, West-Vlaanderen, mij voor deze rubriek zeer veel stof heeft bezorgd. Voor algemeen verspreide zegswijzen geven we geen plaats van optekenen op, voor plaatselijke varianten wel. Wat ik slechts in een idioticon vond, wordt met de naam van de auteur gemerkt.

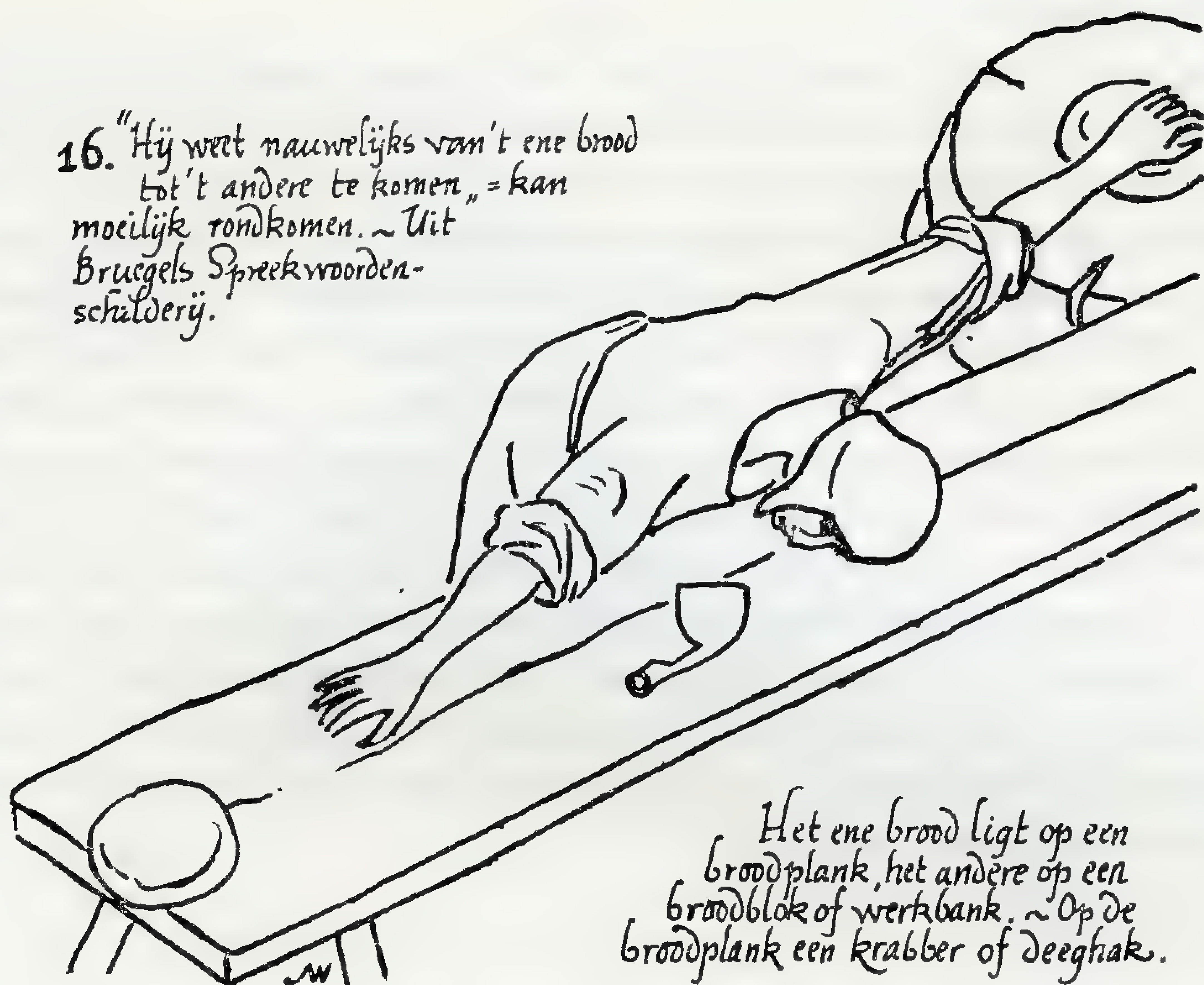
a) *Brood.*

Hard brood, dat niet voldoende is gerezen is *slijpsteenbrood* (Stavele). Een boerenbrood wordt een *kortewagenwiel* genoemd (Houtem-Veurne). Een snede brood met grote gaten, is *brood met boterdieven* (Stavele). Te Overpelt wordt van een holte in het brood gezegd : *daar is de bakker ze wief doorgekropen* (*wief* voor vrouw is hier wel pejoratief, wordt in gewone taal niet gebruikt).

Iets onmisbaars is *broodnodig.* Iemand *broodroven* is zijn bestaansmogelijkheid ontnemen. Een persoon met een zeer goede inborst is *zo goed als brood* (algemeen), *als koekebrood* (W.-Vl.). *De ene zijn brood is de andere zijn dood :* de dood of ondergang van de een is winst voor de ander. *Er ligt nog brood op 't plankskenm :* er warmpjes inzitten. *Het brood begint er op een hoog berdeken te liggen :* er begint armoede te komen (W.-Brabant). Nog warm brood is ongezond : *Nieuwbakken brood is mijn dood, zei de gast, maar hij werd er vet bij ; warm vlees en warm brood is de boer zijn dood* (W.-Brabant). *Hij zal nog veel zuur brood eten :* is een verkwister die aan zijn toekomst niet denkt.

Zijn brood uit de schapraai verkopen : iets verkopen dat ge niet kunt missen (Stavele). *Iemands brood uit de handen trekken :* hem iets belangrijks of onmisbaars ontnemen (Hamont). *Zich het brood uit de mond sparen* : zo goed voor iemand zorgen, voor zijn kinderen bijv., dat men zich belangrijke zaken zou ontzeggen. *Geef de boffers (stoeffers) een brood, de klagers hebben geen nood :* veel gescheer en weinig wol (*boffers :* Westvlaams, *stoeffers :* Antwerps). *Een verloren brood* is iemand die misloopt, die de verkeerde weg opgaat (Stavele). *Die zijn broodje is gebakken :* heeft geen zorgen meer. *Wie zijn meeltje laat ouwen* (oud worden) *en zijn broodje laat kouwen* (koud worden), *wint een man op 't jaar :* spaart het eten van een man uit (Munsterbilzen). *Een geleend broodje dat weerkeert :* een bedreven kwaad dat men later moet uitboeten (D e B o). *Dat eet geen brood :* daar zijn geen kosten aan. *Zijn brood gaan vragen :* bedelen. *Dat is gesneden brood :* een gemakkelijke zaak. *Zuur brood eten :* veel uitstaan. *Droog brood eten :* zeer schraal leven. *Platte brokens bakken :* nederig spreken, toegeven (C o r n e l i s s e n & V e r v l i e t, vgl. boven). *Ze bakken overal brood :* men kan overal de kost winnen (*Id.*). *Iets op zijn brood krijgen:* op zijn plaats gezet worden. *De kees van zijn brood niet laten halen :* zich niet laten doen. *Hij komt aan zijn brood :* wint zijn kost. *Zijne praat gaat de korst af :* hij verkoopt flauwe praat. *Iemand beter kunnen missen dan brood :* hem goed kunnen missen. *Wie zijn brood bij de bakker koopt moet de bakker en de mulder onderhouden :* geen nutteloze uitgaven doen (Zolder). *Iemand verwijten dat er de honden geen brood zouden van willen :* op ruwe wijze (J o o s). *Wiens brood men eet, diens woord men spreekt :* men moet zijn meester naar de ogen kijken. *Een broodhond :* spotnaam op iemand die veel brood eet (J o o s). *Ge moet het brood eten gelijk het gebakken is :* de zaken nemen zoals ze zijn (T e i r l i n c k). Voor Bruegels spreekwoord : *Hij kan nauwelijks van 't ene brood tot 't andere komen :* zie boven bij baktrog.

Aanvullingen uit *Van Dale, Groot Woordenb. der Ned. Taal :*



Het beste brood legt men voor het venster : zijn beste beentje zet men voor. *Kruimeltje is ook brood :* men mag het kleine niet verachten. *Men sluit geen brood voor zijne vrienden weg :* met vrienden deelt men alles. *Zijn achterste met boter smeren en droog brood eten :* zich in het nodige beperken om aan de mode te offeren. *Nood zoekt brood :* nood dwingt alles aan te pakken. *Brood op de plank hebben :* genoeg hebben om van te leven ; ook gezegd van vrouw die zware borsten heeft. *Hij is goed voor zijn brood :* kan zijn kost verdienen. *Eigen brood boven al :* onafhankelijkheid is alles waard. *Iemand aan een stuk brood helpen :* hem werk bezorgen. *Hij heeft goed zijn brood :* een ruim bestaan. *Het is een zuur stukje brood :* met moeite wordt er nog weinig mee verdiend.

Nog opgediept uit *Ons Volksleven* VII, 1895, 110-112 : *Dit is mijn stukje brood :* daarmee win ik de kost. *Hij kan meer dan brood eten :* is in vele zaken bedreven. *Op water en brood zitten :* in de gevangenis zitten. *Dat doet hij om den lieven brode :* uit eigenbelang. *Zijn eigen brood eten :* onafhankelijk zijn. *Het zijn profeten die brood eten :* valse profeten. *Hij heeft zijn wittebrood eerst gegeten :* hij heeft weleer voorspoed gehad. Het gebed : „Geef ons heden ons dagelijks brood", volledigt de lustige eter met : „Heer, geef er ons steeds wat vlees en boter bij". En de lustige drinker die een vermaning te horen krijgt, antwoordt bijbels : *De mens leeft niet van brood alleen.*

b) *Bakhuis.*

Zeven bakhuizen en een ovenkot: spottend gezegd van kleine buurt, klein dorp, bijv. van Mespelaar in W.-Brabant [201]. In de gezegden *Hêft ê bakkes!, 'k Zal hem oep z'n bakkes sloage, Ge moet zo'n grooét bakkes nie hemme, enz.* (Grobbendonk, variaties overal), moet *bakkes* waarschijnlijk niet verstaan worden als *bakhuis* doch als teruggaand op (*kinne*)*bakken.* Dat is de mening van prof. J.L. Pauwels, Leuven [202]. Een van de drie argumenten waarmee hij zijn betoog staaft, past volkomen voor mijn geboortestreek (Heist-op-den-Berg) : wij kennen de twéé vormen *bakkes en bakhuis* (*bakhoas*). Niemand zal die verwisselen, en wie schertsend *bakhuis* zegt voor *bakkes* = mond, weet zeer goed dat hij bewust doet aan woordenspel. Het tweede argument van prof. Pauwels is even doorslaggevend : een mond kan wel vergeleken worden met een oven doch niet met een bakhuis.

c) *Bakken.*

't Is gebakken: 't is klaargespeeld. *Een half gebakkene:* niet gans normaal (Lokeren). *Nieuwbakken:* pas een titel of funktie hebben bekomen.

Kakken gaat voor bakken al is de oven heet: een dringende behoefte gaat voor alles ; al is een zaak nog zo dringend, er kan nog iets zijn dat vóór gaat. *Een misbaksel:* wat slecht is uitgevallen ; een mispunt. *Die broek is mij veel te groot, ge kunt er in bakken en in boteren:* veel te groot (W.-Brabant). *Als men bakt, kèernt en knèedt, is het late als men eet:* alle werk vergt zijn tijd (*kèernt* = karnt) (Stavele).

Herbakken, herkneden en hertrouwen is alle drie niet, en die niet getrouwd zijn, weten 't niet: drie afkeurenswaardige zaken (*is alle drie niet:* Westvl. vorm voor : *alle drie niets,* in de betekenis van *niet goed, deugt niet*) (Stavele). *Bakken en kernen gaat niet tegelijk :* men kan geen twee werken tegelijk doen (Balegem, St.-Maria-Horebeke, Velzeke-Ruddershove).

Aleer te bakken dient men de oven te heten: de zaak voorbereiden ('s-Herenelderen). *Bakken en brouwen lukken altijd niet even goed:* een zaak kan tegenvallen. *Waar de brouwer is moet de bakker niet zijn:* wie zijn geld verdrinkt heeft geen eten.

Ze zit daar ofdat ze gebakken en gebrouwen heeft: een vrouw die rustig neerzit zonder iets te doen, die 'al den tijd' heeft (Kalmthout, Goossenaerts). *Iemand een peer bakken:* een kwade poets bakken, hem iets betaald zetten (Eksel).

Hij heeft voor lange bakte : ligt op sterven (Klerken, L o q u e l a, 32). *'n Mislukte bakte :* een mislukte zaak (T e i r l i n c k). *'t En zal mor 'n baksel brood duren :* 't zal van korte duur zijn (*ib.*). *'t En is mor 'n flauwe bakte :* het betekent niet veel (*ib.*). *'m Bakte kunnen verdragen :* een kitteling kunnen verdragen (*ib.*). *'t Heeft vannacht goed gebakken :* fel gevroren. *Maalders en bakkers zijn dieven en pakkers ; soort zoekt soort, zei de bakker, en hij ging met de maalder op zwier* (W.-Brabant).

Er mag hier ook gewezen worden op het grote aantal familienamen die met bakken verband houden. Het telefoonboek 1962 bevat voor Antwerpen 103 namen *De Backer* (*De Backere, De Bakker*), die dan wel niet zullen teruggaan op de boer die bakt maar op de beroepsbakker.

d) *Oven.*

Laten we eerst de op Bruegels spreekwoordenschilderij uitgebeelde spreekwoorden aanhalen. *Niemant en soeckt den anderen in den oven, of hij hefter selver in gewest :* hij die iemand van iets kwaads verdenkt, heeft het vroeger gewoonlijk zelf bedreven, doch op zijn eigen kwaad let hij niet. *Hij gaapt tegen den oven :* wil iets onmogelijks doen [203].

En nu verder.

Dat gaapt lijk 'nen oven : is vanzelfsprekend ; *dat gaapt lijk 'n oventote* (Gullegem, L o q u e l a, 372). *Zo donker als 'n oven :* zeer donker (Stavele). *Zo heet als 'n oven :* zeer heet. *Hoe lelijker oven hoe schoner broodjes :* gezegd van een lelijke vrouw met schone kinders (Stavele). *De oven is uitgebakken* of *is ingevallen :* de jaren van kinderen krijgen zijn voorbij (Stavele). *Of niet uitgebakken :* er kunnen nog kinderen komen (Bevere-Oudenaarde). *Ze komen uit dezelfde oven :* broers en zusters die op elkander gelijken (W.-Brabant).

Als de oven blaast bij het vuur maken, wil dat zeggen dat er nieuws op komst is (Stavele). Als 't lichtjes regent, wordt wel eens gezegd : *ge moet er zó vele hebben om den oven te heten* (Stavele).

Een mond gelijk een ovenmuil : een grote mond ; in heemtaal : *'n moel wie ein ovenmoel* (Neeroeteren) ; *een moel wie 'nen hoeven* (As). *Roken gelijk een ovenschouw :* fel roken (W.-Brabant). *Kruipt in den oven mee uw zot gezicht :* tegen een onnozelaar (Moorsel-Aalst). *Zet uwen oven open :* tot kinderen die papje moeten krijgen (W.-Brabant). *Ze heeft een achterste gelijk een ovenkuil :* gezegd van dikke vrouw (W.-Brabant) ; *ze heeft een gat gelijk 'nen oven* (Balegem, Bottelare).

Het brood mag niet naar de molder smaken maar moet naar den oven smaken : de oven maakt het brood goed, zeker als het meel op schuld op de molen is gehaald (Kleine-Brogel).

Hij kreeg een gezicht gelijk 'nen oven : werd beschaamd (Vorselaar). *Hij heeft een gezicht gelijk 'nen oven* (Vorselaar), *'ne kop gelijk nen hoven* (Eksel) : een zeer rood gelaat. *Ze heeft te lang in den oven gezeten :* op een blozend vrouwspersoon (Schakkebroek). *Zoveel zorgen hebben als een oven :* zorgeloos zijn (J o o s). *Dat gaat niet in den oven :* dat kan niet door de beugel, dat zal niet gelukken (Weert, N.-Lb.). *Ge moet de oven zien dampen :* niet ver van 't ouderhuis gaan wonen, dat is voordelig want ge krijgt zeker af en toe wat mee (Relegem).

Ovendom : dom als een oven, zeer dom, allerdomst (Kerkhove). De oorsprong van dat woord zoeke men in het raadseltje : „Wat is er 't domste van de wereld? — Den oven. — Waarom? — Omdat hij 't brood uit z'n muile laat pakken" (L o q u e l a, 372). *Op den oven steken of zetten,* bijv. *zij heeft hare zuster op den oven gezet :* zij is eerder getrouwd dan hare zuster, hoewel die ouder was (D e B o, 806). Vergelijk L o q u e l a, 372 : *„op den oven zitten :* op 't Sente-Anne-bankske, op het rozebankske, in 't schapraaidje, in den ossebilk zitten, coiffer Sainte Cathérine (Kortrijk)". In verband daarmee zal het eigenaardige gebruik moeten gebracht worden dat te St.-Pieters-Leeuw (en waarschijnlijk in heel Zuid-Payottenland) bekend is en dat hierin bestaat : indien een jongen eerder trouwt dan zijn oudere broeder, dan wordt om de laatste te plagen de oven gewit [204].

De oorsprong van de uitdrukking *op de oven zetten* vindt waarschijnlijk zijn verklaring in het feit dat afgedankt, onnuttig, voorbijgestreefd tuig gemeenlijk op de oven belandt.

Aangaande de oven zijn wel ettelijke verhaaltjes in omloop. Eentje uit Brustem. Gieles van Nolle's, op gevorderde leeftijd, bouwde een oven. „Kijk, zei Gieles, als die oven zal invallen is dat een teken dat ik in den hemel ben". Gieles overleed 2 feb. 1933. Korte tijd nadien stortte de nog kloek uitzoende oven in. De verwanten herinnerden zich Giele's woord en geloofden in de gedane voorzegging.

Uit Mopertingen. „Niets duurt eeuwig", zei Rooi Vronk, toen de oven die hij pas daags te voren had uitgehold, onder zijn voeten

→

13. Het geboortehuis van mijn moeder op het Goor te Heist-op-den-Berg. Achterkant met de toestand van het bakhuis zoals beschreven in Hoofdst. 27. Naar een foto van 1921, jaar waarin huis en inboedel werden verkocht.

14. Richten, op Heistse grond, van het overgebracht bakhuis, bij den huize „Ter Speelbergen" te Beerzel, op 11 bloeimaand 1963 (Zie Hoofdst. 28).



Foto 13.



Foto 14.



Foto 15.



Foto 16.

inzakte, want hij was er reeds boven gaan op staan.

Uit de streek van Baal. Tistje De Zager had pas de oven van de Pandhoeve gemetseld en nu was hij boven aan de schouwpijp bezig. De boer vroeg hem : „Wanneer mag dat zand uit de oven?" — „Nu", zei Tistje. — „Gaat de oven niet invallen?" — „Dan kom ik niet meer naar beneden", zei Tistje. De boer haalde het zand uit de oven. De oven viel in en de boer riep tot Tistje : — „Tistje, blijf maar boven!"

En uit Booischot. „Een ongeluk komt nooit alleen, zei Fik van Smiskens, eerst stierf mijn verken, toen stierf mijn hin (= hen) en toen viel de oven in".

Te Baardegem preekte de pastoor : „Gelukkig Baardegem waar het nooit gebrand heeft noch branden zal!", toen de meid de kerk binnen stormde en riep : „Mijnheer pastoor, uwen oven staat in brand!". Wordt in die streek het woord Baardegem uitgesproken, dan volgt onvermijdelijk : „Gelukkig Baardegem waar het nooit gebrand heeft noch branden zal, — en de pastoor zijnen oven stond in brand" [205].

Natuurlijk komt de oven ook voor in volksverhaal en sage. We willen er maar terloops de aandacht op vestigen, zonder dat we in de sagenverzamelingen zijn gaan grasduinen, door er een weer te geven, in de vorm door mej. Yolande Suys uit Mere bij Aalst opgetekend uit de mond van haar 82-jarige oom Hyppoliet Lievens :

Te 'Prullekens' spookte het, veel jaren geleden. Op zekere dag werd de knecht naar de Walenpays om een voer kalk gestuurd. 't Was geweten dat die knecht 's avonds weerwolf liep ; men had hem afgespied en men had gezien dat hij zijn 'duvelsvel' over dag in een oude appelaar op de boomgaard weggestoken hield. Toen de knecht nu een dag van huis was, werd de bakoven fel geheet, het weerwolvenvel uit de holle boom gehaald en in het knetterend vuur geworpen. Pas was het vel beginnen branden dat in eens, als een wind, de knecht het bakkot binnenstormde, met schuim op de mond en druipend van 't zweet. Hij wou zijn duivelsvel in de oven achterna springen, was het niet dat de aanwezige omstaanders hem tegenhielden. Als 't weerwolvenvel verbrand was, was de knecht ook van de 'duvel' verlost. Maar 't was niet gemakkelijk gegaan...

←

15. Richten „Ter Speelbergen" van het overgebrachte bakhuis op 11 bloeimaand 1963 : links de timmerman die ook hielp metselen, rechts de metselaar (met zoon) die ook hielp richten. Zij noemden zich (goedgeluimd) : „de hovebouwers van Halder" (*Halder* = Hallaar).

16. Mej. Theresia Verheyen, Vremde, toont hier op 5-VIII-'61 hoe de broodhaak werd gehouden bij het broodsnijden. Het boerenbrood van weleer was natuurlijk veel groter dan dit kleine 'bakkersbroodje'.

Dr. Goossenaerts *(a.w.,* 557) tekende omstreeks 1900 in zijn geboortestreek Kalmthout de volgende beeldende uitdrukking op : „David was zo klein dat hij in de oven boekweit stond te dorsen".

Als slot nog een gevleugelde uitdrukking van de in Heist-op-den-Berg door de oudere generatie algemeen gekende figuur en volksdichter "Beer' (eigenlijk Jef) Geens († 1935) [206]. Zijn lange magere figuur schoof altijd laatst in de kerk en gleed eerst er uit. Dat verdedigde de Beer met de volgende slagzin : „Het brood dat laatst in den hoven gaat, komt er eerst uit en is toch ook gebakken".

e) *Baktrog.*

't Is het schrepelink van den trog : het jongste kind, de kakkernest (Stavele). *Da(t) zal 't krabsel van de mulle zijn :* na een tussenperiode geboren, minder flink kind (Mechelen). *Het smaakt naar de trog om nog en naar de kele om vele :* 't is lekker (Stavele). *Het brood moet meer smaken naar den oven dan naar den troog* (Hamont), *dan naar de mool* (Kleine-Brogel) : het moet goed gebakken zijn, niet te week. *Als het brood naar de mool smaakt, doogt het niet :* 't is te waterachtig (Kleine-Brogel). De mannen van Linkebeek dragen de spotnaam *moelieduwers* [207].

f) *Ovenpaal.*

Met de paal komen als het brood in de oven zit : te laat komen, als de zaak beklonken is (Meerdonk-Waas). *Hij heeft handen als ovepalen :* zeer grote handen. *De paal door den oven steken :* tot verval komen (Joos).

g) *Rakelstok.*

Schrijven met den ovenstake : niet kunnen schrijven. „Schrijven? Ja-ja-hij : hij kan schrijven met den ovenstake, lijk ik" (Wevelgem : Loquela, 372).

Meise ovestaken : te laat geplante canada-populieren. In april geplant groeien die niet meer en zijn in de mei nog maar goed genoeg als ovenstaak om het vuur in de oven op te rakelen (Ordingen). Anders gezegd : *Aprilse poten zijn meise ovenkoten :* een poot in april geplant is in mei droog (Joos).

h) *Zuurdeeg.*

Enkele uitdrukkingen uit W.-Brabant betreffende de *heef* [209]. *Den heef opgeëten hebben :* met beste inzichten nog ongelijk halen. *Ik heb hier altijd den heef opgeëten :* zeggen jongens die thuis veel opmerkingen krijgen. *Hij heeft den heef en al opgeëten :* heel zijn boeltje opgedaan. *Zijnen heef gaat daar niet op :* zijn haring braadt er niet. *Pas op : hij heeft van den heef geëten, hij is aan 't gaan :* van iemand die slecht gemutst is, rap grammig is.

i) *Allerlei.*

In de tijd dat er vruchten in de oven werden gedroogd, werd wel eens asse rondom het bakhuis gestrooid, dit om dieven af te schrikken die immers hun voetsporen in de asse zouden nalaten (Ordingen). Een bakker die te licht weegt is een *pollekensnijper,* te Turnhout-Zevendonk. Het *polleken* is het gebakje van de deegrest met een appel. Een man die zakgeld zoekt buiten weten van zijn vrouw zegt : *Kon ik ergens maar een polleken nijpen.*

Op deze plaats mag ook het nieuwjaarslied worden opgenomen, dat in het Z. van Antwerpen en het N. van Brabant gekend is. Hier de vorm uit de streek van Heist-op-den-Berg :

De bakker sloeg ze' wijf
al mee 'nen eiken klipper (knuppel)
zo deerlijk op h'r lijf.
Het wijf kroop in den oven
de bakker van achterna.
Ze voechten (vochten) dat ze stoven (van stuiven).
met deze zalige nieuwejaar!

Het slot wordt ook als volgt gezongen :

Het wijf dat wa (wou) nie spreken,
de klipper wa niet breken.
Het wijf dat sprak,
de klipper die brak,
met deze zalige nieuwejaar.

Dat lied wordt niet door de kleine nieuwjaarszangers in de dag van huis tot huis gezongen doch door de grotere die 's avonds vermomd binnenspringen en dit lied opdreunen terwijl ze met een stok op de huisvloer stampen. Het gestamp van die stok dunkt

mij een betekenis te hebben ; we kunnen op dit onderwerp hier niet verder ingaan.

Dat dit nieuwjaarslied nog verder bekend is blijkt uit de variante uit de streek van Oudenaarde (meegedeeld door J. Vandeputte, Oudenaarde) :

Op eenen dertienavond
de bakker sloeg zijn wijf
al mee die hiete poale
zo deerlijk op heur lijf.
Wa goe we de bakker geven
al veur zijn nieuwe joar?
Een kindeke in de wiege,
een kindeke in de trog,
't is nie gestolen 't ligt doar nog.

26. UIT KINDERSPEL EN -LIED

Natuurlijk heeft een zo levendig en scheppend gebeuren als bakken zijn weerslag in kinderspel [209] en -lied. De Cock en Teirlinck in hun standaardwerk *Kinderspel en Kinderlust in Zuid-Nederland* geven in Dl. IV, blzn. 12-15, drie spelen [210].

1. *Brokesbakken.*

Van modder of natgemaakt zand worden, uit de hand of in een vorm (bijv. ledig 'blinkdoosje', schoensmeerdoosje), koekjes of broodjes gemaakt. „Niet zelden worden die broodjes of koeken in zekeren zin gebakken. Er zijn boerenovens, waarvan 'de kuil', door een dakje gedekt, voor de kinderen toegankelijk is. 't Is op den 'kuil' van een nog warmen oven, waaruit men pas het brood heeft getrokken, dat zij hunne broodjes nederleggen" (*Ib.* 13). De kinderen 'bakken' in dit geval dus op de lemen muts van de oven en we leren hier een eigenaardige naam voor deze afdekkende kleilaag : nl. *kuil.* Het betreft hier de streek van Denderleeuw en Aalst.

"De kinderen kennen nog een andere wijze van bakken : hebben ze een hoopje zavel of malsche aarde te hunner beschikking, zoo maken ze daarin, langs den zonnekant, eene ovenholte, met langs boven eene schoorsteenopening. In dien oven worden dan de

koeken of brokens aangebracht, waarop ook wel eens vuurtje gemaakt wordt" (*Ib.* 13).

2. *Ovekes maken.*

„Men steekt den voet in een hoopje zavel, sluit de aarde om den voet stevig aan, en trekt hem dan zachtjes weer terug. De oven is gemaakt, mits langs boven met een stok nog een gaatje te boren voor den schoorsteen (Denderleeuw en omstr.)" (*Ib.* 14). Wij deden het precies zo (Hallaar).

„Te Zegelsem en omstreken maken de koewachters schoone oventjes in de barmen der weiden. Er is ook een schouwtje. Daarin wordt vuur gemaakt en men braadt er aardappels in" (*Ib.* 14).

3. *Brood in den oven schieten* [211].

„Twee jongens. Een hunner, gemeenlijk de grootste, legt zich op den rug, met de armen uitgestrekt en de benen omhoog. De tweede gaat op diens handen staan, tevens met handen en borst op diens voeten rustend. Soms echter steekt de neerliggende zijne voeten onder de armen van den bovenste. Als dat behoorlijk gedaan is, geeft de onderste met handen en voeten een flinken stoot, zodat de bovenste weggeworpen en als weggeschoten wordt. Hij vliegt een paar stappen verder en gichelt van pret of... schreit van pijn!" (*Ib.* 14-14).

Nu nog even de *kinderliedjes* beluisteren. De Cock en Teirlinck, *a.w.*, IV, delen er enkele mede waarin spraak is van broodbakken en van oven. Hier zulk fragment van een schommelliedje uit Aarschot (blz. 210 ; met varianten uit Hasselt en Beverlo) :

......
Wat doen ze met dat koreke?
Brooikes van bakken.
Wat doen ze met da brooike?
In sneekes snij.
......

En uit een Hagelands schommelliedje (*ib.* 214) :

......
De vensterkens zijn gevlogen
Tot in den achtersten oven.
......

Lic. germ. mevr. Gh. Lambrechts-Van Doren, Leuven, deelde mij enkele kinderliedjes mee, uit haar geboortedorp Rotselaar, die hier op hun plaats zijn. Ze werden nog niet gepubliceerd en we drukken ze hier dan ook gaarne en dankbaar af. Het eerste, een kniedeuntje, is een variante van het bovenstaande Aarschotse :

Ju, ju, paardeke,
rijd-e-wat aan, rijd-e-wat-aan,
we zullen naar petemoeike gaan.
Petemoeike is niet thuis.
Waar is ze dan? In 't bakhuis.
Wat doet ze daar? Broodjes bakken.
Wat doet ze met die brooikes?
Snekes van sijden.
Wat doet ze met die snekes?
Brokskes van brokken.
Wat doet ze met die brokskes?
Aan de tikskes (= kippen) geven.
Die tikken leggen eikes.
Wat doet ze met die eikes?
Suipen (= gesuikerde drank) van zieden.
Wat doet ze met die suipen?
Aan de zieke mensen geven,
Die onder kerkerechte liggen.
Pap in allemans ketelke,
met een zilveren lepelke,
A hosasa! A hosasa!
De kroon die staat gespannen
met zeven ijzeren bannen (banden),
met zeven ijzeren sloten.
Zwanne marit, zwanne marat.
Smijt ons Dirkske (bijv.) in 't varkensvat.

Een wiegeliedje uit Rotselaar :

Do, do, kindeke van de ves (of vest)
weet ge niet waar moeke henen es (is)?
Moeke is naar pikkel(a)poot,
om een beetje gewonnen brood.
Ze heeft gebakken, ze heeft gebrouwen
en ze heeft geen enkel koek gehouwen.
De koeken zijn in den oven,
ze zijn zo wit bestoven,
haalt z'er uit, veegt ze af

en geeft ons Karelke (bijv.) een stukske van af.
Ons Karelke kan dat niet vieren (voeren).
Haalt de wagen van de gebieren (geburen).
De gebieren zijn niet thuis,
legt hem dan in 't bakhuis.
Het bakhuis is gesloten
met vier ijzeren poo(r)ten,
van binnen d'r in, van buiten d'r uit,
daarmee is mijn lieke uit.

Een liedje bij het koorddansen (Rotselaar) :

Achter het bakhuis ligt 'ne steen,
gans alleen (bis).
Achter 't bakhuis ligt 'ne steen,
gans alleen.
En daar nog ne klipper (knuppel) bij,
slaagde ge mij (bis),
en daar nog ne klipper bij,
slaagde gij mij?

Een knieliedje (zelfde oorsprong) :

Roebedoebediere,
De maalders dat zijn dieven,
De koeken die ze bakken,
Die stelen ze uit de zakken.

Ten slotte nog dit tergrijmpje uit hetzelfde Rotselaar :

Gade-mee naar de molen?
Zulde mijne bakzak opgeven?
Zulde mijn hondje keren?
Met water of met wind?

Als het kameraadje zegt : 'Met wind', blaast men hem in het gelaat ; als het zegt : 'Met water', proest men in zijn aangezicht.

27. FAMILIESTUK

Einde 1962 vernam ik dat het huis waar mijn moeder op 1-8-1883 geboren is, het enige van onze stamhoeven [212] die in deze eeuw nog niet was herbouwd, nu ook aan de beurt zou komen. Een kleine boerderij, tot in 1921 tevens afspanning, in de parochie Goor te Heist-op-den-Berg. Mijn neef bezit en bewoont dit vaderhuis. Op tweede Kerstdag '62 ging ik op verkenning *(Foto 13)*.

Vertrouwd beeld. Jeugdherinneringen. De hoek van de kamer-gelagzaal waar ik 46 jaren geleden in een koppige bui weigerde (de toen nog zeldzame) rijstpap te eten. Enz. enz. De meeste dienstgebouwen bij dit huis zijn al verdwenen. De oude tuin, in onze kinderjaren zo doordringend geurend vanwege de grote *biehal* en de vele *aalbeziestruiken* (zwarte Sint-Jansbessen), is verwoest. Maar het bakhuis is bewaard, ofschoon het ovengerief in 1921 op de haafkoopdag voor 2 frank werd verkocht, de *mul* voor 10 frank.

Of ik mij dat herinner! Een zeer ruim bakhuis. De oven tegen de sluitgevel (met deur) langs de zijde van het huis. Duiven op de zolder. Tegen de rechter langse gevel een aangebouwd slaapkamertje. Tegen de achterste sluitgevel een afdak, waaronder een varkenshok en een slaapstee naast dat hok. In de oorlog 1914-18 moesten immers de zwijntjes 's nachts bewaakt worden. Mijn oudste oom, mijn dooppeter, was daarmee belast. Hij sliep dus in de kooi naast de zwijnen. Nu is het in 't algemeen wel zo, en onze familieomstandigheden (vader 'aan 't front') bevorderden die toestand, dat de kinderen gemakkelijker voeling houden met moeders tehuis dan met dat van vader. Zo was dat ook met mij en mijn broer (In de tijd van dit verhaaltje waren wij 3 à 5 jaar oud). Af en toe bleven wij voor een paar dagen bij 'ons volks', zoals moeder haar oude thuis noemde. Twee broers en twee zusters woonden er nog samen ; de grootouders waren al dood. Die hebben wij niet gekend. Het spreekt vanzelf dat ik bij mijn oom-dooppeter sliep, dus in de bedstee tegen 't bakhuis. Ik werd vroeg genoeg in de kooi gestopt en was toch nooit alleen : behalve het broederlijke Franciskaanse gezelschap van de varkens, genoot ik nog de aanwezigheid van een menigte ratten. Dertig jaren later, bij de heemkundige ontdekking van dit bakhuis, vond ik er de oude haalketting terug. Ze hangt nu in mijn boekenkamer.

Zou ik het kunnen vergeten! En toch wist ik het belangrijkste van dit bakhuis niet. Een oom heeft het nu op deze tweede Kerstdag verteld.

Mijn grootvader heeft die ovenbuur gekocht. Het bouwsel stond

toen nog een km vandaan, in het begin van de Wuytjensstraat. Witte Cannaerts, een gekende volksfiguur, aflezer en wonderdoktoor, bewoonde het en hield er zelfs herberg in. Dat bakhuis is in verhouding nl. groot (4,73 m x 4,40 m buitenzijdse maat). Voor het verplaatsen werd het niet uiteengenomen. Het werd naar zijn nieuwe standplaats gedragen. Een der laatste bewijzen dat een bouwwerk niet altijd onroerend goed is geweest.

Daar de grote woonkamer van dat stamhuis tegelijk als gelagzaal dienst deed, was het op kermisdag moeilijk hier de kermistafel aan te richten. Oplossing? In het ruime bakhuis werden de bekende zandfiguren gestrooid en er werd hier *kermis gehouden,* zoals dat plaatselijk wordt gezegd.

In het kleine slaapkamertje tegenaan 't bakhuis is mijn grootvader in 1910 gestorven. Ik moet dit verhaaltje eindigen met de figuur van grootmoeder. Iets primitiefs en tegelijk bijbels komt erbij in 't spel. Vier van haar kinderen zijn nl. in dit bakhuis geboren. Een strozak werd toebereid op de grond. Na de gebeurtenis werd de moeder naar het frisse bed van de kamer gebracht. Dat relaas heeft mij diep getroffen. Het blijft in de geest gegrift.

Dit familiestuk moest gered worden. Ziehier de beste oplossing. Uit de buurt van ons bakhuis hebben we in 1955 een Kempisch hoevetje naar het openluchtmuseum te Bokrijk overgebracht : het vaderhuis van Janneken Coeckelberghs (1866-1952). Van dit huis was de ovenbuur vóór 1955 verdwenen. Te Bokrijk is zijn plaats opengebleven. We kunnen ons familiestuk op die plaats stellen [213]. Het past erbij. Het komt uit dezelfde buurtschap. Twee oud-geburen zullen er elkander ontmoeten, in vrede en harmonie verder leven.

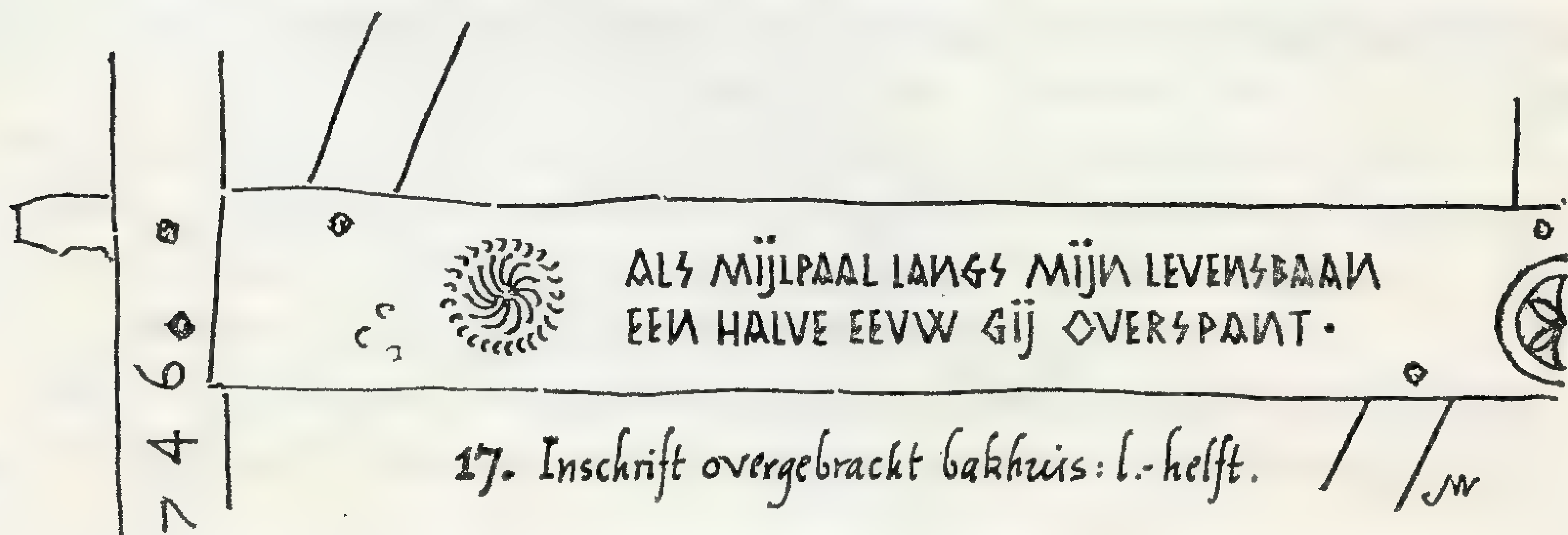
Eens het bakhuis herbouwd, zouden we het op intieme wijze moeten kunnen inwijden. In mijn verbeelding zie ik dat als volgt gebeuren. Mijn broer, die de baktraditie in onze familie van vader overnam, bakt echte Kempische vlaaien in de oven, ons moedertje legt de zandfiguren, juist tachtig jaren na haar geboorte in het huis waartoe de ovenbuur heeft behoord ; de familie komt er bij die gelegenheid weer samen, voor de kermiskoffietafel naar oude trant...

28. REIZEND BAKHUIS

Zo kom ik tot mijn laatste bakhuisgeschiedenis [214]. Het betreft een reizend bakhuis. Maakt u dat niet nieuwsgierig? Lees dan maar door.

Bij het heem van mijn hart, het huis 'Ter Speelbergen', door mij in 1951-52 gebouwd op de grens — letterlijk! — tussen de gemeenten Beerzel en Heist-op-den-Berg, ontbrak nog steeds een bakhuis [215]. Bijna tien jaren liep ik met de gedachte rond. Mijn overstelpend werk te Bokrijk belette mij al die jaren nog iets wezenlijks voor mijn 'Speelbergen' te wrochten. Voor 1963 echter meldde een gunstige en dwingende gelegenheid zich aan. Ter gelegenheid van mijn vijftigste verjaardag heb ik namelijk de vrienden van het (Vlaamse) Verbond voor Heemkunde uitgenodigd in mijn geboortestreek voor het houden van de jaarlijkse landdag. Het programma, wat 'Speelbergen' betreft, luidt als volgt : de landdag vangt aan 's zaterdagsnamiddags met een heemfeest 'ter Speelbergen', geleid door de Volkskunstgroep 'Boerke Naas' uit Sint-Niklaas. Daarbij is een bakhuis onmisbaar. Hoe anders aan echte Bruegeliaanse vlaaien geraken, op een afgehaakte deur te versjouwen? Vier afgehaakte deuren stonden al gereed. De nodige bakperen werden einde 1962 door mijn broer in zijn oven te Hallaar gedroogd. Maar waar bleef het bakhuis nu?

Laat me eerst zeggen dat het een geschenk is. Nogal een oorspronkelijk geschenk, zou ik menen. Ook echt heemkundig. Het werd mij inderdaad aangeboden door mijn goede vrienden uit het bestuur van voornoemd Verbond ; een verjaardagsgave voor hun voorzitter. Het moest een over te brengen bakhuis zijn. Onteigeningswerken in het Limburgse voor de autosnelweg hielpen mij aan het gezochte eksemplaar : het bakhuis van de Mariswinning



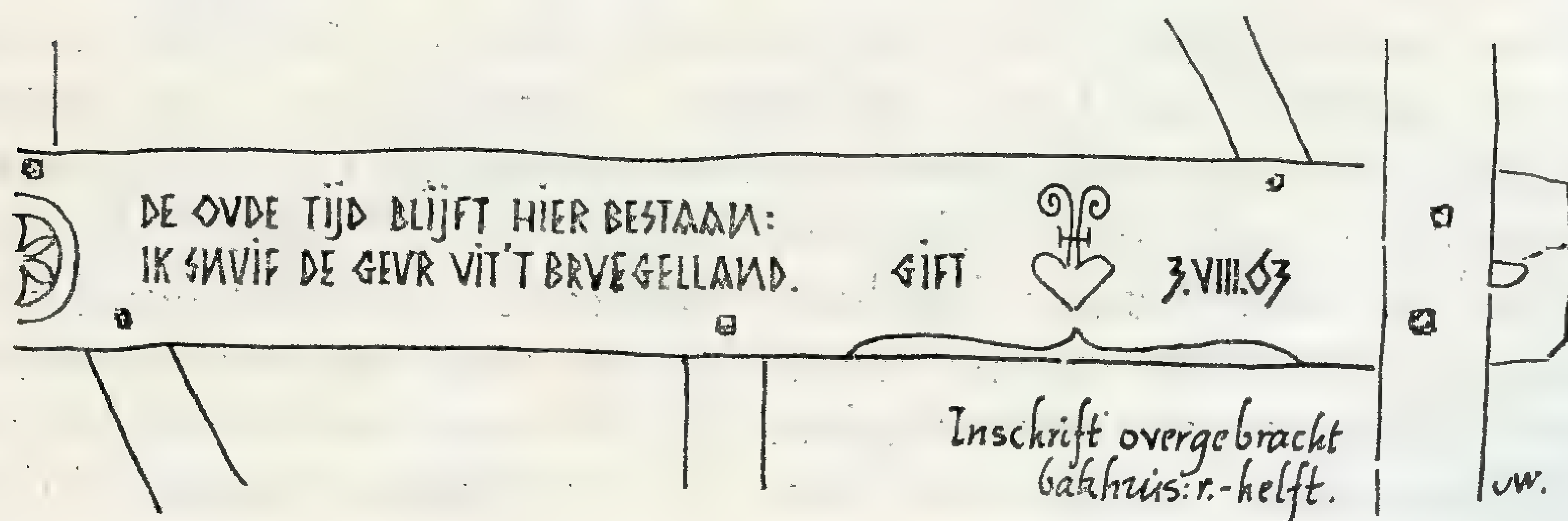
17. Inschrift overgebrackt bakhuis: l.-helft.

op het Kreit te Diepenbeek. De hoeve of *winning* waartoe het behoorde was boven de *invaart* gejaartekend 'A° 1746'. De ovenbuur zal ook wel die eerbiedwaardige ouderdom hebben. Zijn geraamte is van eik, kan uiteengenomen worden en verplaatst. De buitenafmetingen zijn : 4,28 m x 4,69 m, wat zeer aanzienlijk is. De werktoezichter van de wegenbouwfirma 'Wegebo' door wiens toedoen ik het bouwseltje voor afbraak kreeg, de h. M. Helsen uit Tielen, stuurde ik mijn 'tuinboekje' over Bokrijk [216] met de opdracht :

Een blonde Kempenaar
een bakhuis mij liet erven.
Uit dank dit klein gebaar
want dank kan niemand derven.

Op de 12e. van de slachtmaand 1962 werd het bouwseltje uiteengenomen, door zijn laatste eigenaar, landbouwer-mijnwerker Jozef Bielen. Vijf dagen later, op de 17e. van de slachtmaand, door de goede zorgen van de trouwe vriend drs. Raf van den Abeele, penningmeester van het Verbond voor Heemkunde, die vrachtwagen en arbeiders leverde, ging de ovenbuur op reis. Te vijf vóór vijf van die dag verliet hij, op de grens van de gemeente Halen, zijn Limburgse geboorte-oord, na er 216 jaren te hebben gestaan en gediend. Drie kwartier later belandde hij 'ter Speelbergen' en had dan 68 km in westwaartse richting afgelegd.

De herbouw plaatste mij voor een wonderbare toestand. Immers, de grens tussen Beerzel en Heist-op-den-Berg, zo zei ik reeds, loopt door mijn hof. Ik kan u de grenssteen, binnen mijn vier reenpalen, tonen, en onze Lodewijk heeft er ooit 'Manneken-Pis' op gespeeld, toen onze wittekop vier jaar was. Ook dat kan ik staven, met fotografische dokumenten. Ons woonhuis en het erbij horend schuurtje, dat ik in 1953 uit Kasterlee haalde en met eigen hand hier weder



optrok, staan onder Beerzel. Het bakhuis moet, dat weten we nu al wel, een eind van het woonhuis af staan. Dat zou in dit geval op grondgebied Heist-op-den-Berg zijn, mijn voorvaderlijk dorp. Dat heeft voor mij gevoelswaarde. Ik zal groenten kweken in mijn tuin te Beerzel en brood bakken te Heist. Maar ik moest dus ook te Heist een bouwvergunning vragen. De eigenaardigste die er ooit is binnengekomen. Stel u voor : voor een over te brengen, reizend gebouw ; nog een leembouw, allicht de laatste die hier ooit nog wordt opgericht, ja, letterlijk : dus opgetrokken ; een geschonken bouwwerk, en wat nogal meer!

De bouwvergunning werd prompt verleend door het Heistse gemeentebestuur (16-1-1963). Het timmerwerk deed de wakkere Edward van Loock, indertijd onze goede gebuur uit de Broekstraat te Hallaar bij wie ik in mijn studententijd leerde knutselen. Op de zichtbare trekbalk in het voorhoofd van ons bouwsel beitelde ik — op die erbarmelijk slechte 1 mei 1963, in motregen en wind, toen ook mijn broer het metselwerk van de grondslag klaarde — het inschrift :

ALS MIJLPAAL LANGS MIJN LEVENSBAAN
EEN HALVE EEUW GIJ OVERSPANT.
DE OUDE TIJD BLIJFT HIER BESTAAN :
IK SNUIF DE GEUR UIT 'T BRUEGELLAND.

Rechts daarvan, boven de toegangsdeur, staat 'Gift', Verbondskenteken, '3-VIII-63' *(Fig. 17)*.

Op zaterdag 11 mei, daags voor onze meiboomplanting 1963 op Speelbergen, werd de timmer gericht en dus de tap in een vaatje *lambiek* geslagen *(Foto 14, 15)*. Onze voornoemde rappe bouwgezellen werden daarbij geholpen door mijn neefje en twee van onze Speelbergse geburen : Jos Boecxstaens en de 'Kas' [217]. Aan oven en schouw hebben onze twee bouwlieden elkander geholpen, de volgende zaterdagen. De bakstenen kwamen van onze in 1961 afgebroken oudst bekende stamhoeve van 1791 te Heist-Goor ; de *schouwplank* of haardbalk, met inschrift 'Ano - 1718 - FG', kreeg ik van Gustaaf van Craen, Booischot. Theofiel Leys, de laatste Beerzelaar die zich een lemen huis heeft gebouwd (in 1920), werd aangesproken voor het vlechten en lemen van de wanden. Op het dak zal ik twee struiken huislook, *pannewas* of *donderbaard* zetten ; mijn moedertje zal mij daarvoor een stuk van haar moederplant afdelen en een tweede scheut zal ik nemen van de struik die mijn grootvader nog geplant heeft op het bakhuis waarin hij is gestorven.

Zo ver staan we bij het ter perse gaan van dit boekje. Wat volgt zijn voorspellingen...

Het sekretariaat van de landdag 1963 van het Verbond voor Heemkunde wordt in de ovenbuur gevestigd ; verdwijnt er voor de hoogdag van 3 oogstmaand als de oven Bruegeliaanse geuren en geneugten voortbrengt. Mijn broer (Nest-Oom voor onze bengels) bakt er de Bruegeliaanse vlaaien. Het voorhoofd van het bakhuis zal met groen zijn behangen en het opschrift bedekt. Als de horen schalt, zijn de vlaaien gaar en wordt het bakhuis onthuld. De groene sluier valt, de vlaaien worden op afgehaakte deuren weggedragen, Nest-Oom krijgt de oorkonde van 'Bruegeliaanse bakker' overhandigd. Er vloeit *lambiek,* het aloude Brabantse bier...

SLOTWOORD

Zo heb ik het mij voorgesteld, zo moge het geschieden.
Dit druksel is het gelegenheidsschrift. Het moet op diezelfde heuglijke dag van 3 oogstmaand 1963 verschijnen om aan de genodigden als herinnering te worden meegegeven [218]. Zo is dan, meen ik, alles waardig, volks- en heemverbonden ; doordesemd van de geest van heemliefde en van heemschut.

En hier nu, aan het einde van deze bakhuisstudie en van dit bakhuisverhaal, nu jeugdherinneringen en oude beelden weer levendig werden, begin ik waarempel te geloven, dat ik voorbeschikt was om over het Vlaamse bakhuis te schrijven. De volgende feiten kan ik namelijk aan mijn bakhuissnoer rijgen :

De eerste echte 'daad' in mijn leven was een bakhuis afstoken ; het was gans vervallen en overgeschoten van de oude boerderij die mijn vader had afgebroken en begin 1914 vernieuwd. Wij hadden, letterlijk, 'met vuur gespeeld'. Mijn grootvader stierf in een bakhuis. Zelf heb ik in dat bakhuis geslapen. Onze knecht werd 'Janneken uit 't bakhuis' genoemd. Onze eerste duiven hielden we boven de bakoven. Mijn eerste fiets werd gemaakt in een bakhuis. En nu sluit ik mijn eerste halve eeuw (!) met een bakhuis te redden, te bouwen. Zo maak ik nu goed, wat ik in het begin van die halve eeuw had verknoeid.

Ik ben u veel verplicht, lieve bakhuisjes. Veel gezelligheid, veel geluk, vele vondsten, vele stoffelijke en morele weldaden. Ik groet u zeer en dank u even hartelijk.

En ik groet u, mijn vrienden, de goede, de trouwe, die mij *mijn* bakhuis hebt geschonken. Ik dank u diep gevoeld, *uutter herte.*

En met u, heemkundigen uit Vlaanderen, wens ik : mochten er nog vele ovenbuurtjes, die vriendelijke monumentjes van Vlaamse landelijkheid, aard en kultuur, in Vlaanderen worden gered!

NOTEN

(1) In de tekst en in deze *noten* zal ik de gelegenheid zoeken om toch enkele medewerkers bij name te vermelden omdat zij mij biezonder nuttige inlichtingen verstrekten.

(2) Verscheen onder de door de hoofdopsteller aangepaste titel *Het bakhuis is niet waardeloos ; De ovenbuur had beter verdiend.* De Boer, LXII, nr 25 (23 juni 1956), blzn. 8-9, met tekeningen.

(3) WEYNS, *Het Bakhuis,* Ons Heem XI (1956-1957), 135-136. Met 1 tekening en 1 vragenlijst.

(4) Na rijpelijk overleg hebben we besloten, de ingekomen antwoorden uit Noord-Brabant in dit boekje niet te verwerken. We houden ons aan het gebied 'Vlaanderen', zoals de titel vermeldt, d.i. Vlaams België. Stond er 'Kempen', dan zouden we Noord-Brabant er zeker bij betrokken hebben, eensluidend de opvatting van de werkgemeenschap voor de geschiedenis van de Kempen. De verzamelde gegevens uit Noord-Brabant zullen we voor het maandblad *Brabants Heem* verwerken.

(5) BÄCHTOLD-STÄUBLI, *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens* I, onder *Backen, Backofen, Brot.*

(6) JACOB, *6000 jaren brood,* 1.

(7) NANNINGS, *Brood- en gebakvormen en hunne beteekenis in de Folklore,* Scheveningen 1932. — BURGSTALLER, *Brauchtumsgebäcke und Weihnachtsspeisen,* Linz 1957. — ADRIAN, *So wurde Brot aus Halm und Glut,* Bielefeld, z.d., 90-95.

(8) SCHRYNEN, *Nederlandsche Volkskunde,* I, 266.

(9) JACOB, *a.w.,* 10.

(10) PELSHENKE, *Gebäcke aus deutschen Landen,* Alfeld 1949.— Zie ook SACRÉ, *Brusselsch gebak van allerlei slag,* Feestalbum Isidoor Teirlinck, 1931, 363-369. — CORNELISSEN, *Traditioneele gebakken en lekkernijen,* Tijdschr. voor Geschied. en Folklore, I (1938), 8-36. — BURGSTALLER, *a.w.* — NANNINGS, *a.w.*

(11) PEETERS, *Eigen Aard,* 2e uitg., 101.

(12) SCHRIJNEN, *a.w.,* I, 266.

(13) BOMANN, *Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen,* Weimar 1927, 162.

(14) Mededeling prof. dr. E. Burgstaller, Linz-Donau, in brief van 25-IX-62.

(15) MEISE, *So backt der Bauer sein Brot,* Bielefeld (1959), 10-11.

(16) Zie goede afb. bij WEISS, *Volkskunde der Schweiz,* afb. 74 : een stenen plaat is vóór het open vuur rechtgezet en daarop wordt een brij van kastanjemeel aldus geroosterd. Uit het Kanton Tessin, in de Val Bavona.

(17) BUSCHAN, *Illustrierte Völkerkunde, II, Europa und seine Randgebiete,* 337-338.

(18) OLBRECHTS, E*thologie,* 129.

(19) OLBRECHTS, *a.w.,* 126. — BIRKET SCHMITH, *De weg der Beschaving,* 105.

(20) ADRIAN, *a.w.,* blz. 66 en afb. 50.

(21) NEUBURGER, *Technik des Altertums,* 1919, 101-102. — SINGER e.a., *History of Technology,* II, 1956, afb. 88-89. — A. BLANCHET, *Inventaire des mosaïques de la Gaule et de l'Afrique,* Parijs 1911, I, 1, nr 216. (Meegedeeld door prof. dr. J. Mertens). — Goede afb. van oven uit Pompeï bij ADRIAN, *a.w.,* afb. 61.

(22) Zie FRANCK - VAN WIJCK - VAN HAERINGEN, *Etymol. Wdb. der Nederl. Taal,* s.v. *oven.*

(23) De ingekomen antwoorden op de vragenlijsten waarvan sprake in ons *Voorwoord* werden aangevuld door het nog eens afdrukken van de vragenlijst in *Ons Heem,* XVII (1962-63) 108, vóór het afsluiten van ons opstel.

(24) Volgens JOOS, *Waasch idioticon,* 87, komt, naast het meest gebruikte *bakkeet* (zie beneden), ook *ovenboor* en *ovenbuur* voor.

(25) *De Zuiderkempen,* VII (1938) 39. Ook dus bij KILIAEN, zie boven.

(26) GOOSSENAERTS, *De taal van en om het landbouwbedrijf in het N.-W. van de Kempen,* 62, 362. 'Soms ook backhuys', *ib.,* 62. Een medewerker ter plaatse bericht : *bakhuis* voor afzonderlijk gebouwtje, *bakkeet* indien tegen de woning aangebouwd.

(27) DE VIS, *De folklore van het broodbakken in West-Brabant,* Eigen Schoon en De Brab., XIV (N.R.VI) (1931) 113-128, 145-168. — Wel de beste studie die over brood en broodbakken in Vlaanderen verschenen is.

(28) TEIRLINCK, *Zuid-Oostvlaandersch Idioticon,* 94, geeft als gewone naam *bakhuis,* 'daarnaast *bakkot'.* — CORNELISSEN-VERVLIET, *Idioticon v. h. Antwerpsch Dialect,* geven ook *bakkot* naast *bakhuis, bakkeet* en *ovenbuur.*

(29) *Eig. Schoon* & *De Brab.,* XXXVIII (1955), 130.

(30) Meegedeeld door F.W. Smulders, 's-Hertogenbosch, 30-XII-1957.

(31) Aangehaald door MEISE, *a.w.,* 48.

(32) WEYNS, *Het Kempisch Boerenhuis,* Beknopt overzicht, 13. — Volledigheidshalve dient aangestipt dat de in huis liggende oven reeds in de Jongsteentijd is gekend geweest ; inlichting dr. A. Zippelius, Kommern/Eifel, Duitsland, 6-6-1963.

(33) *Ons Heem* XVII (1962-63), 84.

(34) WEYNS, *De Uitschoolhoeve uit Oevel,* 49, 70.

(35) In de telling van de schouwen te Beerzel ten jare 1747, met het oog op de betaling van *schouwgeld* (of schouwbelasting ; 10 stuivers per schouw), lezen we o.a. *1 schouw in de welcke den hoven leijdt, 1 schouw daer den hoven in compt* (R.A. Antw., fonds Beerzel, nr. 28, Statistieken).

(36) In het huis nr. 11 Ern. Van Dijckkaai, Antwerpen (Wed. De Maeyer-De Prijcker) is een oven in de kelder gemetseld : inlichting E. Van Brandt, Westende 15-I-59. — Vgl. *Inden baeckkelder een mouwe* (= baktrog, zie beneden) *met decksel* (1672 St.-Truiden). — In N.-O.-Duitsland (Noordfriesland) ligt de oven ook ondergronds, onder de stookplaats : WOLF, *Schleswig-Holstein, Haus u. Hof deutscher Bauern* I, 79.

(37) Treeske Wilts, Lummen, sliep in de oven toen het huis was ingevallen, en haar broer Pol op de oven (WELLENS, *L'âme de ma lande campinoise,* 32). — Bij de wed. Vingerhoets, op de Klets te Berlaar, werd, omstreeks de eerste wereldoorlog, op de oven geslapen (inlichting mevr. Smolderen, Bokrijk-Genk).

(38) BUSHAN, *Illustrierte Völkerkunde II, Europa und seine Randgebiete,* 45, 483 en Abb. 10. — Zie ook PEETERS, *De soldaten van Napoleon,* 195. — De oven in Oost-Europa is een biezonder kultuurverschijnsel. Hij dient bij de Slavische volkeren nl. ook om te koken, lag dus noodzakelijkerwijze in huis. Bij ons gebeurt koken en bakken met behulp van twee afzonderlijke vuurhaarden. De oven is voor Oost-Europa zulk belangrijk kultuurelement dat men in verband daarmee gesproken heeft van een *kookovenkultuurkring* (Kochofen-Kulturkreis). Zie daarover Bruno SCHIER, *Hauslandschaften und Kulturbewegungen im östlichen Mitteleuropa,* Reichenberg 1932.

(39) Aldus de spreidingskaart der bakovens van Opper-Oostenrijk, mij meegedeeld op 15-2-63 door prof. dr. E. Burgstaller, Linz. Het noordwestelijke deel van Oberösterreich (het Innviertel) heeft 'freistehende Backöfen', een grote noordoostelijke hoek 'Backöfen im Haus', de zuidelijke punt kent de bakoven niet wegens ontoereikende graanverbouwing.

(40) *Bijdragen tot de Geschiedenis,* XVIII (1927), 189. Asten = droogovens.

(41) *Taxandria,* NR. VI (1934), 121.

(42) *Oudheid en Kunst,* XXVI (1935), art. 58 en 23. Heest = eest = ast = droogoven.

(43) *Feestbundel Van de Wyer,* 1944, I. 277-278.

(44) VUYLSTEKE, *Gentsche Stads- en Baljuwsrekeningen* 1280-1336, 451. Meegedeeld door dr. J. Grauwels, Hasselt.

(45) R.A. Hasselt, Munsterbilzen, Rollen en Gichten, reg. 31, fol. 133 v°. Meegedeeld door de h. R. Vanheusden, Munsterbilzen.

(46) *Ib.,* fol. 136.

(47) HABETS, *Landrechten van Petersem* (1782), in *Publications* van Maastricht, XXVII, p. 405, art. 61 : *Alle bakovens deeser heerlijkheid sullen moeten met pannen bedekt zyn en van het huys afstaan ten minsten 60 voeten op poene van te verbeuren twee groote boeten.*

(48) GRIETENS, *De schansen van Meerhout,* Zuiderkempen VIII (1939) 33-47. — ENGELEN, *De schansen* (Licentiaatsverhandeling univ. Leuven 1935 over de schansen van Limburg ; hs. op rijksarch. Hasselt, gepolycopieerd 1963 door openluchtmuseum Bokrijk).

(49) DE VIS, *a.w.,* 118.

(50) MEISE, *a.w.*, blzn. 50-53, afb. 56, 58-62, 66 en 72. Een merkwaardige ligging van de bakhuizen geeft het dorpsplan van Piltsch (Oberschlesien), afb. 73 in dat boek : de woningen dicht naast elkander aan dezelfde zijde van de weg, het bakhuis telkens aan de overzijde ; achter de bakhuizen een beek en aan de overkant daarvan het spiegelbeeld van de eerste schikking. — Zie voor Zwitserland een goed vb. van dorpsbakoven bij WEISS, *Volkskunde der Schweiz,* afb. 75.

(51) ADRIAN, *a.w.*, afb. 51, geeft de plattegrond van dit dorp uit de late Bronstijd, gelegen nabij het huidige dorp Perleberg, Kreis Westprignitz. De bakoven ligt in het centrum tussen de ingetekende huisplattegronden.

(52) Aldus Dr. Behets, die over de wijsdommen van het Land van Loon (= ong. huidige Belgisch-Limburg) zijn doctorale dissertatie schreef, in een brief van 25-III-63. De tijd van de oudste teksten der wijsdommen ligt omstreeks 1400.

(53) Zijn gegevens werden opgesteld in samenwerking met prof. dr. A. Verhulst, Gent.

(54) Zie VERHULST & GYSSELING, *Le compte général de 1187, connu sous le nom de 'Gros Brief', et les institutions financières du comté de Flandre au XIIe siècle,* Brussel, 1962, 123, 151, 158, 159.

(55) Zie GYSSELING & WYFFELS, *Diets in schepenverordeningen van Calais uit het einde der XIIe eeuw,* Studia germanica gandensia, IV (1962), 9-30, tekst I, 42, 43, II 48.

(56) Aldus dr. Gysseling in brief van 13-IV-63.

(57) HOYOIS, *L'Ardenne et l'Ardennais,* blz. 182, noot 2. — LEROND, *L'habitation en Wallonnie Malmédienne,* blz. 432.

(58) LEUNEN, *Histoire de Remicourt* (Remicourt 1955), 59. (Medegedeeld door dr. Behets).

(59) Zie A. BABEAU, *Le village sous l'ancien régime,* Paris 1882, 196-206. — M. THEVENIN, *Etude sur la propriété au moyen-âge,* in *Revue historique,* XXXI (Paris 1886), 241-258. — J. CALMETTE, *La société féodale,* Paris 1923, 59-69. — (Bereidwillig verstrekt door dr. Behets, St.-Amandsberg). — Verder : Ch.E. PERRIN, *Recherches sur la seigneurerie rurale en Lorraine d'après les anciens censiers (IXe-XIIe siècle),* Paris 1935. — J.F. NIERMEYER, *Mediae Latinitatis Lexicon Minus,* p. 458 s.v. *furnarium, furnarius, furnaticus.* — (Bereidwillig meegedeeld door Dr. Gysseling, St.-Amandsberg).

(60) We geven slechts die namen die op de vragenlijsten werden meegedeeld en verwijzen (ook voor vlier, zie beneden) naar Paque, *De Vlaamsche volksnamen der planten... met aanduiding der toepassingen en der genezende eigenschappen,* Brussel 1912. — Ook naar VANDENBUSSCHE, *Onze volkstaal voor kruiden en artsenijen,* Menen 1955, s.v. *Sambucus nigra* (L).

(61) BÄCHTOLD-STÄUBLI, *a.w.*, IV, 261-275, s.v. *Holunder.* — TEIRLINCK, *Flora magica,* Antwerpen 1962, vermeldt 17 maal de vlier, zie vooal blzn. 327-328.

(62) DE COCK, *Volksgeneeskunde in Vlaanderen,* Gent 1891. — Paque, *a.w.* — DE GRAAF, *Geneeskruiden door de eeuwen heen.* Zutphen 1951, 289-292. — VAN LAREN, *Geneeskruiden en geneeskruidenteelt,* Amsterdam 1919, 336-339.

(63) BÄCHTOLD-STÄUBLI, *a.w.*, III, 1578-1581, s.v. *Hauswurz.*

(64) Te Rotselaar heet het huislook *tannewas :* de kinderen wreven er mee over de tanden.

(65) DE BO, *a.w.*, 75. — KILIAEN geeft *back-kruyd : Holus, herba esculenta.*

(66) Dr. V.H. Pöttler, direkteur van het *Oesterreichisches Freilichtmuseum,* Graz, stuurde mij 7-II-63 twee foto's van zulke bakovens ; de ene uit Alpbach, de andere uit Reith, beide plaatsen in Tirol. Telkens steekt het dak naar voren een goed stuk over om de ovenmond te beschutten. De oven te Reith heeft het bekende Oostenrijkse, licht hellend dak, met 'Schindeln' of houtschaliën gedekt die met stenen zijn bezwaard.

(67) BOMANN, *a.w.*, 160.

(68) Vb. in Nederlands Openluchtmuseum te Arnhem : zie BENNET KEMPERS, *Vijftig jaar Nederlands Openluchtmuseum,* fig. 16 : Bakoventje uit Vragender (Gld.). De koepel van deze oven is veel hoger dan van de Vlaamse bakovens.

(69) In Zwitserland zijn vrijstaande bakoven eensdeels en bakhuis anderdeels blijkbaar ook aan de streek gebonden vormen. In de voorgestelde lijst van bouwsels voor een mogelijk algemeen Zwitsers openluchtmuseum voorziet dr. Max Gschwend,

hoofd van de Zwitserse *Bauernhausforschung* in Basel, voor westelijk *Mittelland* een *Backofen,* voor de *Voralpen* een *Backhaus.* Zie *Heimatschutz,* jg. 57 (1962), 96.

(70) R.A. Hasselt, Munsterbilzen, Rollen en Gichten, reg. 31, fol. 133 v°. Zelfde voorschift voor de heerlijkheid Petersem (Lanaken) : zie noot 47.

(71) *Ib.,* reg. 31, fol. 136 e.v.

(72) *Ib.,* reg. 35, fol. 117, v°.

(73) LEROND, *L'habitation en Wallonnie malmédienne,* 434.

(74) Vgl. DE VIS, *a.w.,* 113 : „Vroeger bestond de oven eenvoudig uit een kleemen kuil die gewoonlijk op vier houten rustte". *Kuil* is hier in W.-Brabant de naam voor de ovenmassa.

(75) R.A. Hasselt, Munsterbilzen, Rollen en Gichten, nr. 35, fol. 117 v°.

(76) R.A. Gent, Bisdom, R. 88. Mij bereidwillig meegedeeld door drs. Dan Verstraete, Assebroek.

(77) In Zuid-Oostvlaanderen is de man die de ovens bouwt een *ovenmakere :* TEIRLINCK, *a.w.,* II, 354. Een gekend ovenbouwer te Relegem was Jan de Roos, wonend op 'den Dreik'. Over een goed ovenmaker uit Vlekkem werd ons uit Mere bericht.

(78) DE VIS, *a.w.,* 113.

(79) ADRIAN, *a.w.,* Abb. 50, 2.

(80) BOMANN, *a.w.,* 162.

(81) BOMANN, *a.w.,* 162.

(82) De telling van schouwen te Beerzel in 1747 (zie noot 35) vermeldt ook : *Backoven sonder schouw, hoven sonder schouw.* Het is hier niet duidelijk uit te maken of dat afzonderlijk staande ovens zonder bakhuisje waren, ofwel ovens met bakhuisjes waarin echter de beschreven schouw ontbrak.

(83) *Loquela,* 372.

(84) TEIRLINCK, *a.w.,* II, 354 : *ovendeksele.*

(85) DE BO, *a.w.,* 806.

(86) *eerden* is hier waarschijnlijk *koperen* of *bronzen ; eerewerck* = koperwerk, bronswerk.

(87) DE VIS, *a.w.,* 113.

(88) Volgens BAX, *Ontcijfering van Jeroen Bosch,* 228, noot 23, zou de baktrog ook als een vrouwelijk zinnebeeld zijn aan te zien. Vgl. het eigenaardige gebruik in Silesië : de bruid die de baas wou spelen in haar toekomstig echtverbond trok haar bruidskleed aan in de baktrog (MEISE, *a.w.,* 15, en afb. blz. 36).

(89) Of waren het kleine, monoxyle (uit één houtstuk gehouwen) baktroggen, dus *boomstamtroggen* (zie beneden) in 't klein?

(90) BOMANN, *a.w.,* 160, 164, Abb. 136, a.

(91) Deze en volgende dergelijke aanhalingen, aangeduid met jaar en plaats, komen uit oude boedelbeschrijvingen door Schr. bewerkt. Om de noten binnen het redelijk aantal te houden wordt niet telkens naar hun archivalische bron verwezen. In zijn in voorbereiding zijnde boek over *Volkshuisraad in Vlaanderen* zal Schr. een kronologische lijst van die boedelstaten opgeven, telkens met vindplaats.

(92) Goed eiken stuk, gemerkt 'A° 1776 - C A V L' (= Cornelius Aernouts-Van Loveren), uit Wuustwezel en in bezit van Schr. is afgebeeld bij GOOSSENAERTS, *a.w.,* blz. 1020. Zie ook tekstfig. 4.

(93) VERCOUILLIE, *Beknopt Etym. Wdb.,* s.v. *moelie :* 'oorsprong onzeker, wellicht uit Lat. *mulctra*'.

(94) *Eig. Schoon & De Brab.,* XXXVII (1954), 317. — DE VIS, *a.w.,* 163, zegt *moelieduwers.*

(95) Die naam *mo, mouw,* en varianten, zal wel verwant zijn met Waals *mê* (HAUST, *Dict. liégeois,* fig. 407-408), dat op zijn beurt verband houdt met het Fr. *maie.*

(96) GOOSSENAERTS, *a.w.,* 487.

(97) Niet bij GOOSSENAERTS, *a.w.* Voorbeeld van een deegschup uit die streek in het Heemmuseum te Essen.

(98) DE VIS, *a.w.,* 118.

(99) GRAULS, *Volkstaal en volksleven in het werk van Pieter Bruegel,* 88.

(100) Dergelijk stuk is afgebeeld bij HAUST, *a.w.,* 533 fig. 559 ; het heet *razîre* of *rèzîre.*

(101) DE VIS, *a.w.*, 117.

(102) CORNELISSEN & VERVLIET, *Idioticon Antw. Dialect,* noemen *rakelijzer, rakelstok,* en zeggen voor *loet :* 'Bij bakkers. Omgebogen ijzer, waarmede zij de kolen uit den oven trekken. Bij de boeren is de loet eene plank met eenen steel, die denzelfden dienst doet als de bakkersloet'. Die tweede vorm van loet dient niet als *ovenpaal* verstaan (die *ib.* blz. 915 juist wordt beschreven) doch als het tuig dat elders *trekker* en *aftrekker* wordt genoemd ; zie beneden en noot 103. KILIAEN geeft *loete* en *gloedte.*

(103) Ongeveer dezelfde als de *Kruck* gebruikt in de Lüneburger Heide : BOMANN, *a.w.*, Abb. 136, d.

(104) *Loquela,* 372. Niet bij DE BO, *a.w.*, — KILIAEN geeft *ovenstock, ovenstaeck.*

(105) STEVENS, Zwaalde, een Zuidnederlandse dialectbenaming voor de broodschieter, *Taal en Tongval,* V (1953), 94-128.

(106) Niet bij GOOSSENAERTS, *a.w.*

(107) FRANCK - VAN WIJCK - VAN HAERINGEN, *a.w.*, Supplement, 123. Bij KILIAEN *oven-pael.*

(108) De broodschieter (Brotschüffel) van de Lüneburger Heide heeft dezelfde vorm : BOMANN, *a.w.*, Abb. 136, e.

(109) Goed voorbeeld uit Bokrijk, nr. B. 58.714, afgebeeld in *Ons Heem,* XIII (1958-1959) 65, afb. 60. — Het brood dat Bruegel op zijn spreekwoordenschilderij tegen de rechterrand onderaan afbeeldt, ligt op een *werkblok.* In het midden op zijn *Boerenbruiloft* zit een man ook op zulk blok.

(110) DE BO, *a.w.*, I, 191.

(111) DE BO, *a.w.*, I, 190.

(112) Zo zien we ook de vrouw doen te Vrin, Kanton Graubünden, Zwitserland, op een zeer sprekende foto bij WEISS, *a.w.*, afb. 75.

(113) Het Heemmuseum 'Die Swaene' te Heist-op-den-Berg, *Gids voor de bezoeker,* afb. blz. 23, kataloognr. H. 56.88.

(114) DE VIS, *a.w.*, 123.

(115) *Baanst* wel bij De Bo, a.w., *broodbaanst* niet, ook niet in *Loquela.* Het woord *baanst* houdt verband met het Waals *banse,* zie HAUST, *a.w.*, 61-62. De broodmandjes zelf heten in het Luiks *catwère :* HAUST, *a.w.*, 143, fig. 183.

(116) Inlichting pastoor De Brouwer, Impe.

(117) DE VIS, *a.w.*, 118.

(118) Is de naam *bakkar* werkelijk van dit gebruik afgeleid? Of van het belangrijkste deel van zulke kar, de *bak?* De eerste verklaring dunkt mij niet zo gewaagd. De naam bakzak is algemeen gekend, zie o.a. LINDEMANS, *Gesch. van de Landbouw in België*, II, 26. We zien hem op oude afbeeldingen op de schouder of de ezelsrug langs het *molenpad* naar de molen brengen. De naam *bakkar* echter blijkt een beperkte verspreiding te kennen. Komt bijv. niet voor in het N.-W. van de Kempen : zie GOOSSENAERTS, a.w. De gewone namen voor de twee soorten karren in de Kempen zijn *aardkar* en *hoogkar,* soms ook *langkar.* Wij in de streek van Heist-op-den-Berg kenden die niet (of niet meer), wel de *bakkaar,* die overeenstemt met de *aardkar* van elders in de Kempen. Bijv. *de hooge en backarre* (1753 Heist-op-den-Berg), *bakkarre geschat 100 frs.* (1880 Schriek). Onze *speelkaar* was een niet opkipbare kar op veren, daarom ook *ressoorkaar* genoemd ; diende om bijv. naar de kermis te rijden en voor vervoer op grote afstanden. Kwam omstreeks 1900 in gebruik.

(119) Inlichting van pastoor De Brouwer, Impe.

(120) Voorbeeld van taartradje afgebeeld in *Ons Heem,* XVI (1961-62) 102, fig. 71.

(121) Wat het volgende tuig mag zijn, en of het tot het bakhuisalaam behoort, weet ik niet : *int backhuys eenen duyts* (1617 Brussel), *1 copere doits* (1775 Beersel). — Aan het slot van dit overzicht nog een inboedel van een bakhuis uit Gent 1553 : *Int backhuys een letrijn* (betekenis?), *rondeel* (ronde tafel), *meelsack, een looen* (loden) *clocke, troch met eenen crabbere, yseren paele, yseren rockelstock, 3 stemynen* (stramijnen?), *zwarten ketele, potysere, slachboom met yseren naghelen ende i reep.*

(122) *Costuymen van Brabant,* II, 1321.

(123) *Ib.*, II, 1320. Vgl. *de grooten backketel* (1660 Hamme).

(124) DE BO, *a.w.*, 415. TEIRLINCK, *a.w.*, II, 354, geeft ook *ovenheetsele.*

(125) *Schansen :* ook in het Siegerland, Duitsland, worden de mutsaarden *Schanzen* genoemd. Zie MEISE, *a.w.,* 18 en afb. 11.
(126) VERSTEGEN, *Woordgeografische Studiën,* XXI, De mutsaard. *Mededelingen van de Zuidnederlandsche Dialectcentrale,* XIII (1939) 129-152. Met 2 kaarten.
(127) De h. A. Verbeke, Gent, bezit twee zeer zeldzame oude Gentse prentkaarten waarop toevallig *fasseelhout* zichtbaar is : een hoop fasseel bij het Groot Kanon (Dulle Griet) voor de aldaar nog bestaande bakkerij van peperkoek en Gentse peperbollen, en een schip met fasseel gemeerd achter de nog bestaande bakkerij in de Sleepstraat tegenover de kerk van het H. Kerst.
(128) ALTOOS, Fasseel maken, *Biekorf* 64 (1963) 29.
(129) *Een kricken tonne* (1792 Kortessem) zal een vat geweest zijn om houtskool of asse in te bewaren.
(130) Voor Mechelen geeft onze medewerker J. van Deyck als naam op voor de houtskool *'puille* (kort uitgesproken)'. Als schrijfwijze past allicht best *pölle.* Een eigenaardige naam, vermits die ook voor een vorm van ovenkoek voorkomt (zie beneden). Is hier naamsverwarring? Onze medewerker gaf als aanvullende inlichtingen : „Wat het woordje *puille* of *peule* voor houtkool betreft, heb ik mijn grootmoeder dat woord weten gebruiken. Of zij het juist voorhad en of dat algemeen in mijn streek in gebruik was, kan ik niet met zekerheid zeggen. Wij kregen houtskool bij de bakker : 'wat peule voor den ollepot'. Hij wist wat wij bedoelden al was het woord misschien niet juist. In de school spraken de jongens van bos- of bluskool".
(131) DE VIS, *a.w.,* 127.
(132) Bij CORNELISSEN & VERVLIET, *a.w.:* water dat get bevat. *Get :* rosachtige, rotte zelfstandigheid in sommige grachten, beken en putten. — Te Overpelt zegt men *gèètwater.*
(133) DE VIS, *a.w.,* 114.
(134) DE VIS, *a.w.,* 118.
(135) MEISE, *a.w.,* 13-14.
(136) Inlichting Hubert Depuydt, Kortrijk, 12-V-1963, op de meiboomplanting Ter Speelbergen, Beerzel.
(137) MEISE, *a.w.,* 11.
(138) BÄCHTOLD-STÄUBLI, *a.w.,* I, 775.
(139) DE VIS, *a.w.,* 121 : „Bij de boerkens dient heef als soedeersel om de gaten in de koffiepot, de moor en de koeketel dicht te stoppen, om de barsten toe te strijken in melkteilen, potten en pannen in gleirewerk die uitlopen, en om in de waskuip de spleten tussen de duigen door de droogte gekrompen, dicht te maken". (Weergegeven, gelijk vroegere aanhalingen hieruit, in nieuwe spelling).
(140) DE VIS, *a.w.,* 119.
(141) Beschreven bakwijze is die welke ik thuis en in mijn streek (Heist-op-den-Berg) heb zien toepassen. Er kunnen wel kleine verschillen zijn met andere plaatsen in Vlaanderen. Volgens de beschrijving van DE VIS, *a.w.,* 119, brandt in W.-Brabant de oven al tijdens het eerste kneden van het deeg. Dat was bij ons niet het geval.
(142) DE VIS, *a.w.,* 123.
(143) DE VIS, *a.w.,* 117.
(144) Die doenwijze is ook in Duitsland bekend : MEISE, *a.w.,* 19.
(145) DE VIS, *a.w.,* 117-118.
(146) Het gebruik en het woord *Kreuzbrot* is ook bekend in de Eifel, Pfalz en Luxemburg : MEISE, *a.w.,* 20.
(147) DE VIS, *a.w.,* 125.
(148) *Biekorf,* LXIII (1962) 380. — KILIAEN vermeldt *ovenkoeck.* LAMBIN, *Zwerven door Vlaanderen,* 104, vermeldt ook de *ovenkoeken.*
(149) Inlichting G.P. Baert, Hasselt.
(150) DE VIS, *a.w.,* 123-124.
(151) *Ove(n)jong* ook bij DE BO, *a.w.,* II, 806.
(152) PEETERS, *a.w.,* 101
(153) LINDEMANS, *a.w.,* II, 5.
(154) DE VIS, *a.w.,* 151.
(155) ADRIAN, *a.w.,* 30-31.
(156) Mondelinge mededeling van prof. A. Dumon, Leuven, 28-III-1963.
(157) LINDEMANS, *a.w.,* II, 9-13.

(158) PEETERS, *a.w.*, 101. — DE VIS, *a.w.*, 152.
(159) VERBESSELT, *Het domein van de abdij Nijvel in West-Brabant,* 160. (Ook verschenen in *Eigen Schoon & De Brab.*, XXX, 1957, 268). Naar kollega dr. Verbesselt mij mondeling meedeelde op 4-IV-1963 heeft onze eminente taalgeleerde dr. Jan Lindemans hem bevestigd dat *kramik* op *creminiche* teruggaat.
(160) DE VIS, *a.w.*, 158.
(161) In alle oude dorpskeuren wordt over het brood gehandeld. De bepalingen betreffen de goede hoedanigheid, het juiste gewicht, de wijze van verkopen en de prijs. Daar deze regelingen het bakkersbrood, niet de bakte voor eigen gebruik, bedoelen, gaan we er niet op in.
(162) GOOSSENAERTS. *a.w.*, 932.
(163) DE VIS, *a.w.*, 152.
(164) Voor brooduitdeling aan de armen, bijkomend gebruik van brood, broodversiering, biezondere brood- en gebaksoorten, brood in de volksgeneeskunde, gewijd brood, verwijzen we naar DE VIS, *a.w.*, 154-168.
(165) DE VIS, *a.w.*, 146.
(166) *Ons Volksleven,* VII (1895), 104.
(167) Daarvoor verwijzen we naar BÄCHTOLD-STÄUBLI, *a.w.*, I onder *Backen, Backofen* en *Brot.*
(168) DE VIS, *a.w.*, 146. Let op de uitdrukking *een kant afdraaien* voor *een snede brood afsnijden.*
(169) MEEUSEN, *De rekeningen van de schouten te Essen-Kalmthout 1519-1574, De Spijker,* XVII (1960-61), blzn. 15, 17, 19, 20.
(170) In 1944 zag een van mijn vrienden een boer met het broodmes de nagelen van zijn tenen inkorten, te Wolfsdonk bij Aarschot. — Pittige beschrijving van het gebruik van het broodmes bij DE VIS, *a.w.*, 146 ; o.a. „voor de jongens om hun bogen en topkletsen te schillen, hun klakkebussen, molekens, vogelkooien en ander jongensgerief te snibbelen. Ook is het niet te verwonderen dat het broodmes dikwijls *zo bot is dat ge er met uw g... kunt gaan opzitten*".
(171) GOOSSENAERTS, *a.w.*, 148.
(172) MEISE, *a.w.*, 24. Op de vraag of die namen nu taalkundig met elkander wat uitstaans hebben, kan ik niet antwoorden.
(173) DE VIS, *a.w.*, 147.
(174) DE VIS, *a.w.*, 146. Geeft zeer pittige beschouwingen over het brood, o.a. *Brood op tafel* (blzn. 145-150), *Brood op de boeretafel* (blzn. 150-154).
(175) REMANS, *Zo leefde de Genker boer,* Heidebloemke, XXII (1962-63), 13..
(176) DE VIS, *a.w.*, 148.
(177) DE VIS, *a.w.*, 149.
(178) Zie afb. 20 en 21 in MEISE, *a.w.*
(179) Over de spinde zie verder o.a. *Biekorf,* 1962, 41 :*in d'achterkeuken... nevens den heerd een ingemaakt bedde met gordijntjes toe, en al den anderen kant een spinde.* — Goede afb. van spinde in MAERTENS, *Gids Brugsche Godshuizen,* blz. 25. — Een goed eksemplaar bezat de oude afspanning *De lange Munte* te St.-Michiels (mijn foto van 23-II-1962). — Voor Brabant zie *Eigen Schoon en De Brab.*, XXXV (1952) 61, 124, 191, 329, XXXIX (1956) 410. — Voor de naam zie PAUWELS, *Een stervend woord : De Spinde,* in *Handelingen Kon. Comm. Top. & Dial.*, VIII (1934), 37-45.
(180) Wat die *houten kanis* betekent in volgende aanhaling weet ik niet : *een houten kanis om broot te draghen* (1647 St.-Truiden).
(181) PEETERS, *a.w.*, 99.
(182) HAUST, *a.w.*, 139.
(183) BAUDET, *Maaltijden en keuken in de Middeleeuwen,* 109-110, noemt een 25-tal oude namen van peren.
(184) GRAULS, *a.w.*, 209.
(185) Afb. van *lichterblok* (in de streek van Heist-op-den-Berg *lichtblok)* bij GOOSSENAERTS,, *a.w.*, 460.
(186) GOOSSENAERTS, *a.w.*, 460-461.
(187) Aangehaald door MEISE, *a.w.*, 25.
(188) Vgl. in dit verband ook Hfdst. XVII : de deegkoeken op de stoofbuis gebakken te Denderhoutem en Overboelare.

(189) GOOSSENAERTS, *a.w.*, 932 en 62.
(190) DE VIS, *a.w.*, 114.
(191) Woord grondig besproken bij GOOSSENAERTS, *a.w.*, 59.
(192) GOOSSENAERTS, *a.w.*, 556.
(193) WEYNS, *Kempische zandtekeningen*, in *Ars Folklorica Belgica*, II, 1956, 61-76. Met 10 afb.
(194) GORISSEN, *De Maaslandse hoeve*, in *Het Oude Land van Loon*, VII (1953) 103-104.
(195) Zie daarover dr. med. H. FRENTZEN, *Das Bauernhaus in der Westeifeler Landschaft*, in het *Bericht über die Tagung des Arbeitskreises für deutsche Hausforschung e.V. in Aachen vom 30. August bis 2. September 1961*, blz. 42 en fig. 6.
(196) Tijdschr. *Limburg* 1956, 139.
(197) DE VIS, *a.w.*, 114.
(198) DE VIS, *a.w.*, 114. — Nog een aanvullende opmerking bij dit hoofdstuk : in de streek van de Duitse Neder-Rijn was het bakhuis vaak tegelijk spijker (*Speicher* = vooral graanbewaarplaats). Dit is bij ons dus niet het geval. Zie ZIPPELIUS, *Das Bauernhaus am unteren deutschen Niederrhein*, 157.
(199) Prentkaart uitgegeven door Huis J. Capenberghs-Van Ranst, 's-Gravenwezel.
(200) We betrekken het volksverhaal er dus niet bij, waarvan DE VIS, *a.w.*, 119-121, een voorbeeld geeft : *Van 't vlooiken en 't luisken dat in 't bakwater verdronk.*
(201) DE VIS, *a.w.*, 116. De uitdrukkingen waarvan als herkomst W.-Brabant is opgegeven, komen uit dezelfde bron.
(202) PAUWELS, *De bak- of maaltand in de Zuidnederl. dialecten*, in *Handelingen van de Kon. Comm. voor Toponymie & Dialect.*, V (1931),290-291, noot 1. (Als overdruk mij door prof. Pauwels bereidwillig toegestuurd).
(203) Voor beide spreekwoorden, zie GRAULS, *a.w.*, 96, nrs. 26 en 27.
(204) Mededeling van Luc Ebrard, Wemmel.
(205) DE VIS, *a.w.*, 116.
(206) WEYNS, *Het verhaal van ons huis*, 103-108.
(207) Zie noot 94.
(208) DE VIS, *a.w.*, 121-122.
(209) „Gerne kriechen nach dem Backen heimlich die Kinder vom Hofe in den Backofen hinein, um drinnen ein Schlummerstündchen zu halten, das in der molligen Wärme einen besonderen Reiz hat" : BOMANN, *a.w.*, 167. Zou dat bij ons ook bestaan hebben? Waarschijnlijk wel.
(210) Vgl. DE VIS, *a.w.*, 163-165.
(211) Wordt ook beschreven bij JOOS, *a.w.*, 147.
(212) Zie het stamhuizenkaartje bij WEYNS, *Het verhaal van ons huis*, 28. Blzn. 247-248 is er sprake van stamhuis 'In den Egger'.
(213) Tot mijn grote voldoening heeft de museumkommissie te Bokrijk in haar vergadering van 6 april 1963 haar goedkeuring gehecht aan de overbrenging van ons familiestuk.
(214) Reeds verhaald in *Toerisme Provincie Antwerpen*, 1962, 7 (15 dec.) 102-104 : *Van eenen reysenden backhuyse.*
(215) Zie daarover WEYNS, *Het verhaal van ons huis.* Daar staat blz. 298 te lezen : „Waarschijnlijk komt er volgend jaar aan de zuidoostkant een bakhuis of ovenbuur bij"...
(216) WEYNS, *Bokrijk, tuin van de Vlaamse volkskultuur*, 1961.
(217) Over die en andere geburen heb ik verteld in *Het verhaal van ons huis*, 120-125.
(218) Dat bemoeilijkte het opstellen van de laatste paar hoofdstukjes. Het is gemakkelijker voorbije feiten te bespreken, ze te boekstaven voor de geschiedenis. Nu moest ik feiten meedelen die nog niet waren gebeurd. Ik kon de 'geschiedenis' van de twee laatste bakhuizen niet afsluiten.

NASCHRIFT

Volgende bibliografische aantekeningen werden te laat gemaakt om ze nog in de tekst te verwerken : A. CASTAIGNE, *Kramiek,* Brab. Folklore XXII (1940-'48), 345. — A. GITTÉE, *Eerbied voor het brood,* Volkskunde II (1888), 9-12. — A. HENRY, *A propos du cramique, Notes de linguistique et de gastronomie,* Misc. J. Gessler, 596-601. — P. LINDEMANS, *Brood en gebak,* Eig. Schoon & De Brab. XXII (1939), 168-169. — A. REMANS, *Het brood in de Limburgse folklore,* Limburg XXXI (1952) passim. — A. VAN HAGELAND, *Offerkoeken en kerstgebak,* Oostv. Zanten XXXII (1957), 70-77. — A. VIAENE, *Brood- en gebakvormen,* Biekorf XXXVIII (1932), 285-286. — Reeks *De bakkersboekjes van Zeelandia,* uitg. Zeelandia, H.J. Doeleman N.V., Zierikzee.

En aalmoezenier Ant. Lowyck, St.-Andries, vertelde mij op 7-7-62 hoe hij in 1943 te Kortemark een bakhuis heeft ingezegend op de wijze zoals de sindsdien overleden pastoor Blancke van Kortemark het placht te doen. Er werden drie gebeden gezegd : 'Ad omnia', 't gebed voor St. Donatus (patroon tegen donder) en dat voor St Aubertus (patroon van bakkers, St. Obrecht). Het kleinste kind van de hofstede stak dan een palmpje op het dak en vervolgens ontstak de bakker zijn oven.

Het Heemmuseum te Wetteren bezit een eigenaardige broodsnijder, genummerd M. 287. Het tuig bestaat uit twee houten balkjes, die met haken aan de wand worden gehangen en waartussen het brood wordt geklemd. Met een mes voorzien van twee handvatten, sterk gelijkend op het snijmes van de timmerman, wordt het brood gesneden. Deze derde vorm van broodsnijden is een aanvulling op Hoofdst. 18.

LIJST VAN DE TEKENINGEN IN DE TEKST.

KLAPPER

op de Vlaamse namen van gemeenten, gehuchten, hoeven en provincies.

INHOUD

DIT IS EEN HULDE-UITGAVE BEZORGD DOOR HET VERBOND VOOR HEEMKUNDE VOOR DE VIJFTIGSTE VERJAARDAG VAN ZIJN VOORZITTER DR. JOZEF WEYNS. DIT BOEK WERD GEZET IN DE GARAMOND 12 PUNT LETTER EN GEDRUKT IN HET JAAR 1963 OP DE PERSEN VAN DE DRUKKERIJ SANDERUS TE OUDENAARDE. BENEVENS DE GEWONE UITGAVE WERDEN 260 LUKSE-EKSEMPLAREN GEDRUKT, WAARVAN 10 OP WIT HOUTVRIJ GEVERGEERD PAPIER „CLEOPATRA", GENUMMERD VAN A TOT J, NIET IN DE HANDEL ; EN 250 OP WIT HOUTVRIJ VELIJN EDITIEPAPIER 125 gr, GENUMMERD VAN 1 TOT 250 EN EIGENHANDIG GETEKEND DOOR DE AUTEUR.